

# Schoko-Soufflé mit Gewürzbirne und Vanille-Schaum

**Für 4 Personen**

**Gewürzbirne:**

300 ml Rotwein                      30 g Zucker                      4 kleine aromatische Birnen

1 Gewürznelke                      1 Stück Sternanis

**Schokosoufflé:**

200 g Zartbitter-Schokolade    4 Eier                              50 g Zucker

1 Prise Salz                              200 ml Sahne                      1 TL Zimt

100 g Mehl                              Puderzucker

**Vanilleschaum:**

1 Vanilleschote                      200 ml Sahne                      50 g Zucker

2 Eigelb

Für die Gewürzbirnen Rotwein und Zucker in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat.

Birnen schälen. Birnen und Gewürze in den Topf geben und im Gewürzwein ca. 10 Minuten weich garen.

Inzwischen für das Schokosoufflé Schokolade hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.

Soufflé-Förmchen (300-400 ml Inhalt) ausfetten. Den Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Eier trennen. Eigelb und Zucker schaumig aufschlagen.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Sahne ebenfalls steif schlagen.

Zimt unter die geschmolzene Schokolade rühren.

Flüssige Schokolade zügig glatt unter die Sahne heben. Dann Eigelb und zuletzt den Eischnee unter die Masse heben.

Mehl auf die Masse sieben und ebenfalls locker unterheben.

Masse gleichmäßig in die vorbereiteten Förmchen verteilen.

Birnen abtropfen lassen, in die Mitte der gefüllten Back-Förmchen setzen. Im heißen Backofen ca. 12 Minuten backen.

Inzwischen für den Vanilleschaum Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark austreichen.

Sahne, Zucker und Vanillemark in einen Topf geben und sacht aufkochen.

Währenddessen Eigelbe hellcremig aufschlagen. Die heiße Vanillesahne unter Rühren zugießen.

Zurück in den Topf gießen und mit dem Schneebesen schaumig schlagen, bis die Sauce andickt. Topf sofort von der Herdplatte ziehen.

Vanilleschaum als Spiegel auf vier Dessertteller verteilen. Das warme Soufflé aufsetzen. Mit Puderzucker bestäubt anrichten.

Rainer Klutsch am 22. Dezember 2017