

Ricotta-Soufflé mit Birnen-Soße

Für 4 Personen

500 g Birnen	1 Vanillestange	200 ml Weißwein
ca. 160 g Zucker	1 Zitrone, unbehandelt	160 g Ricotta
3 Eigelb	4 Eiweiß	1 Prise Salz
Butter	50 ml Sahne	frische Minze
Puderzucker		

Birnen schälen, entkernen, und in Scheiben schneiden. Vanillestange längs halbieren und das Mark herausstreichen. Vanillemark mit Weißwein und 100 g Zucker in einen Topf geben, die Birnen hinzufügen und darin weich kochen. In der Zwischenzeit die Zitrone heiß abwaschen, trocknen und etwas Schale abreiben. Diese für das Soufflé zur Seite stellen. Etwas Saft auspressen. Anschließend die Birnen pürieren, passieren und die Soße mit Zitronensaft abschmecken. Kalt stellen. Den Backofen auf 200 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Ricotta mit Eigelb verrühren. Zitronenschale zur Ricottamasse geben. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, nach und nach insgesamt 50 g Zucker hinzufügen. Eiweiß unter die Ricottamasse heben. In gebutterte und ausgezuckerte Souffleformen abfüllen. In einem flachen Topf Wasser zum kochen bringen, Souffleformen in das Wasserbad stellen und in den Backofen schieben, ca. 20- 25 Minuten backen, bis die Soufflés schön aufgegangen sind. Die Sahne halbsteif schlagen. Zum Anrichten mit der Birnensoße einen Spiegel auf den Teller gießen, mit der halbgeschlagen Sahne einrahmen. Mit Hilfe eines Zahnstochers ein Muster hinein ziehen. Mit Minzespitzen ausgarnieren. Teller abpudern und das Souffle vorsichtig in die Mitte stürzen, sofort servieren.

Mario Gamba Mittwoch, 09. Juli 2008