

Nougat-Soufflé mit Birnen-Kompott

Für zwei Personen

100 g Löffelbiskuits	2 Birnen	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Zweig Rosmarin	6 EL Nuss-Nougat-Crème	$\frac{1}{2}$ TL Maisstärke
3 Eier	3 EL Honig	180 ml Birnensaft
1 Prise feines Meersalz	Butter, Mehl	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Souffléförmchen mit Butter einfetten und rundum mit Mehl bestäuben. Die Löffelbiskuits in einem Mixer fein zerkleinern. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und den Eischnee kalt stellen. Die Eigelbe schaumig schlagen. Die Nuss-Nougat-Crème in einem Topf erwärmen, anschließend in die Eigelbmasse fließen lassen und die Biskuitbrösel dazugeben. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Für das Wasserbad heißes Wasser in ein tiefes Blech geben. Die Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen und ins Wasserbad stellen. Im Backofen circa 15 Minuten backen. Die Zitrone auspressen. Die Birnen waschen, längs halbieren, entkernen und die Hälften quer in Spalten schneiden. Anschließend in einer Schüssel mit dem Zitronensaft vermischen und fünf Minuten ziehen lassen. Den Honig in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Birnenspalten zusammen mit dem Zitronensaft dazugeben und bei geringer Hitze für drei Minuten andünsten, bis sie leicht karamellisieren. Danach den Birnensaft bis auf einen Esslöffel dazugeben und fünf Minuten köcheln lassen. Nun die Maisstärke mit dem restlichen Esslöffel Birnensaft glattrühren und unter das Kompott rühren. Den Rosmarinzweig zum Kompott geben und alles eine Minute köcheln lassen. Anschließend den Rosmarinzweig wieder entfernen. Das Nougat-Soufflé mit dem Birnenkompott auf Tellern anrichten und servieren.

Martin Graw am 30. April 2014