

Quark-Soufflé mit Birnen-Rosmarin-Kompott

Für 2 Personen

250 g Birnen	200 g Zucker	3 g Pektin
1 Zweig Rosmarin	1 Gewürznelke	1 Zimtstange
1 EL Zitronensaft	3 Eier	200 g Quark
Schale von 1/2 Zitrone	Butter, Zucker	

Birnen schälen, entkernen, würfeln und mit 65 g Zucker in einem Topf, verrühren und aufkochen. Weitere 65 g Zucker mit Pektin (oder Gelierzucker, dann nur 60 g Zucker verwenden) mischen. Mit Rosmarin, Nelke und Zimtstange zu den Birnen geben, erneut aufkochen lassen, Zitronensaft unterrühren. Birnenkompott auf zwei tiefe Teller verteilen und abkühlen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eier trennen. Eigelbe mit 35 g Zucker schaumig schlagen. Quark und Zitronenschale unter die Eigelbmasse rühren. Eiweiß ebenfalls steif schlagen. Übrige 35 g Zucker zugeben und ca. 1 Minute weiterschlagen, bis der Eischnee schnittfest ist. Eischnee unter die Quarkmasse heben. Soufflémasse in gefettete und gezuckerte Förmchen (ca. 5-6 cm Durchmesser) füllen. Im heißen Ofen, im Wasserbad, ca. 20 Minuten backen. Soufflé herausnehmen. Gewürze aus dem abgekühlten Kompott entfernen. Soufflé mit dem Kompott anrichten.

Frank Buchholz 10. Dezember 2012