

# Gorgonzolasoufflé mit karamellisierten Birnen und Walnüssen



Holzkohlegrill: Grilltemperatur ca. 200 – 210 °C

100 g milden Gorgonzola  
60 g Topfen (vollfett)  
3 Eiklar  
2 Eigelb  
30 g Honig  
20 g Zucker  
1 Prise Salz

1 Birne  
Saft einer Limette  
1 Handvoll Walnüsse  
2 EL Zucker  
30 g Butter  
Butter und Zucker für die Souffléformen  
Wasser nach Bedarf

## Zubereitung:

Den Grill auf 200 – 210 °C vorheizen.

Die Birnen in feine Scheiben schneiden. Eine Gusseisenpfanne über direkter Hitze am Grill heiß werden lassen und Butter darin schmelzen. Wenn die Butter leicht bräunlich geworden ist, den Zucker beimengen und karamellisieren lassen. Nun die Birnenscheiben hinzufügen und mit dem karamellisierten Zucker vermischen. Abschließend mit dem Limettensaft ablöschen. Sollten sich Zuckerklumpen bilden, kann etwas Wasser hinzugefügt werden, um diese aufzulösen. Jetzt die Walnüsse hinzugeben und die Karamellmasse bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Anschließend den Grill auf indirekte Hitze umbauen.

Für die Soufflés zuerst die Souffléformen mit Butter einfetten und mit Zucker austreuen. Das Eiklar mit einer Prise Salz und dem Zucker steif schlagen und beiseitestellen. Das Eigelb mit dem Honig schaumig schlagen, den Topfen und die Limettenzeste einrühren. Die Creme zum Eischnee geben und vorsichtig unterheben. Nun die Masse in die gefetteten, gezuckerten Förmchen füllen (Füllhöhe ca. 2/3). Die gefüllten Formen in eine Aluwanne stellen, in diese Wanne zusätzlich ca. 2 cm hoch heißes Wasser füllen und die Soufflés im Grill ca. 16 – 18 Minuten backen.

Die fertigen Soufflés in der Form am Teller anrichten und mit den karamellisierten Birnen und Walnüssen garnieren. Nach Wunsch noch mit etwas Staubzucker bestreuen.

