



# Haselnußsoufflè auf einem Pfirsich - Orangenkompott mit Ingwer.

- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

Nicht alltäglich und dabei so etwas von lecker, hier einfach beschrieben.

## Zutaten

- Für das Haselnußsoufflè :
- 40 g Butter
- 80 g Zucker
- 30 g Mehl
- 40 g geriebene Haselnüsse, ohne Fett, hellbraun geröstet
- 2 cl Milch
- 4 Eigelbe
- 5 steif geschlagene Eiweiß
- Mark von 1 Vanillestange
- 1 Prise Salz
- Für das Kompott:
- 3 - 4 vollreife Pfirsiche
- 2 Orangen
- 1 Zitrone
- Etwas frischen Ingwer, gerieben
- 30 g Honig
- 25 g Zucker
- 2 - 3 cl Grand Marnier Likör

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Haselnuß-Soufflèe :

## **Schritt2**

Die Butter auslassen, das Mehl verrühren, die Milch, die ausgekratzte Vanillestange sowie den Zucker und eine Prise Salz dazu geben. Einmal kurz aufkochen, dabei gut rühren.

## **Schritt3**

Die in einer Stielpfanne gebräunten Haselnüsse dazu geben und die Eigelbe unterrühren.

## **Schritt4**

Etwas abkühlen lassen und den steif geschlagenen Eischnee zu einer "lockeren, fluffige " Masse unterheben.

## **Schritt5**

Die Soufflès Förmchen mit flüssiger Butter auspinseln und gut mit Streuzucker "auszuckern".

## **Schritt6**

Die Masse zu 2/3 hoch, in die Förmchen füllen. (Nicht höher, denn die Masse geht ja noch auf) In einen ausreichend großen Topf oder "Bräter" stellen, mit heißem Wasser etwa 3 cm hoch auffüllen. Bei 170° C - 180° C für 18 - 20 min. in den vorgeheizten Backofen schieben.

## **Schritt7**

Das Pfirsich - Orangenkompott mit Ingwer:

## **Schritt8**

Die Pfirsiche in kochendem Wasser ganz kurz brühen und in kaltem, besser Eiswasser abschrecken. Abziehen und in grobe Spalten schneiden. 1 ungespritzte Orange und eine halbe Zitrone abreiben,

## **Schritt9**

Die Orange filieren, 1 Orange und eine 1/2 Zitrone auspressen.

## **Schritt10**

Den Zucker hellbraun karamellisieren, den Honig dazu geben.

## **Schritt11**

Alles mit Orangensaft und Zitronensaft sowie dem Grand Marnier ablöschen. Den Abrieb und den frisch geriebenen Ingwer hinzufügen und miteinander verkochen. Sirupartig reduzieren lassen, recht kurz halten. Die Pfirsichspalten dazu geben und 2 - 3 min. glacieren,

## **Schritt12**

keinesfalls zu weich werden lassen.

## **Schritt13**

Zum Schluss die Orangenfilets dazu geben, die nur noch erwärmt werden.

#### **Schritt14**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt15**

Die Soufflès stürzt man, in dem man es mit einem kleinen Küchenmesser zunächst die Ränder löst. Dann vorsichtig mit einem Küchentuch stürzen und auf vorgewärmten Tellern mit / auf dem Pfirsich - Orangenkompott anrichtet

#### **Schritt16**

Die "Köpfchen " mit Puderzucker bestäuben.

**Rezeptart:** Soufflè-Aufläufe **Tags:** fruchtig, ingwer, köstlich, leicht, luftig, nicht alltäglich, soufflès

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/haselnussouffle-auf-einem-pfirsich-orangenkompott-mit-ingwer/>