



MAX GOLDBERG
DESSERT



TOPFENSOUFFLÉ MIT INGWER, PFLAUMEN AN SANSHPFEFFER UND MATCHAEISCREME

Zutaten für 4 Personen

Soufflé

200 g Quark
60 g Eigelb
1 Bio-Zitrone
1 Vanilleschote
6 g Mondamin
10 g Mehl
90 g Eiweiss
60 g Puderzucker
20 g frischer Ingwer

Eingelegte Pflaumen

200 g Zucker
1 kg entkernte Pflaumen
1 Sternanis
1 Nelke
2 Piment
1 Stange Zimt
½ TL Sanshopfeffer
50 ml Portwein
Saft von einer halben Zitrone
2 EL Mondamin

Matchaeis

250 ml Sahne
250 ml Milch
70 g Brauner Zucker
30 g Glukose
150 g Eigelb
1 EL geröstetes Sesamöl
4 EL Matchatee-Pulver
1 Prise Salz

Zubereitung

SOUFFLÉ

Quark, Eigelb, Zitronenabrieb, Ingwer fein reiben und ausgekratztes Mark der Vanilleschoten in eine Schüssel geben, vermischen und mixen.

Das Eiweiss anschlagen, Zucker dazugeben, steif schlagen, kurz vor Schluss das Mondamin und Mehl begeben und fertig steif schlagen. Die Eiweissmasse unter die Quarkmischung heben und vermengen.

Soufflé-Förmchen mit Butter einpinseln, mit Zucker bestreuen und bis zum Rand mit der Masse füllen. Kurz kühl stellen.

Die Formen in ein mit Wasser gefülltes Backblech stellen und bei 200 °C Ober- und Unterhitze 15 bis 18 Minuten im Backofen backen.

INGELEGTE PFLAUMEN

Den Zucker mit etwas Wasser zu einem Karamell kochen und mit Portwein ablöschen, Gewürze hinzugeben. Die Pflaumen vierteln und auf den Karamell geben, dass der ausgetretene Saft den Zucker auflöst, etwa 10 Minuten köcheln lassen. Das Mondamin mit etwas kaltem Wasser auflösen und die Pflaumen damit abbinden. Kochend in Einmachgläser füllen und am Besten eine Nacht ziehen lassen.

MATCHAEIS

Milch, Sahne, Glukose, Brauner Zucker und Sesamöl zum Kochen bringen, dann langsam mit einem Schneebesen über das Eigelb gießen, dass es zur Rose stockt. Anschließend Matchateepulver untermixen und einfrieren oder in die Sorbetiere (Eismaschine) geben.

Anrichten

Pflaumen und Matchaeis in kleine Schüsseln geben und zusammen mit dem Soufflé auf einem großen Teller anrichten. Alle drei Komponenten gemeinsam verkosten.

Weinbegleitung

Als passende Weinbegleitung zu diesem Gericht empfehlen wir unsere 2018er Albersweiler Latt GEWÜRZTRAMINER Auslese VDP.Erste Lage.