

# CERCLE DES GOURMETS CUISINIERS

STRASBOURG

im Tiefkühlhaus mit Wasserbad (2 Schüsseln)  
aus Glas mit Gabel von Zeit zu Zeit durchrühren

## CHAMPAGNERSORBET

6 Personen

Vorbereitungszeit: ca. 15 Min.

Gefrierzeit: ca. 1 1/2-2 Stunden

1/2 l Champagner

300 g Zucker

Saft einer Zitrone

3 Eiweiß

Den Zucker mit wenig Wasser so lange auf einem flotten Feuer kochen, bis er flüssig ist.

Das Eiweiß sehr steif (zu "Spitzen") schlagen und unter die Zuckermasse ziehen. Den Champagner und Zitronensaft dazugießen.

Die abgekühlte Masse in die Eismaschine füllen. Frieren lassen. Nicht zu steif servieren!

Obst sorbet od. anderen

Wein

(1/2 l pürierter Obst)

Empfehlung: - Das Sorbet nicht als Dessert, sondern zur Erfrischung des Gaumens, zwischen den Gängen servieren.

Rezept: - An Stelle des Champagner kann auch würziger Wein (z.B. Gewürztraminer,) verwendet werden.

## SOUFFLE MIT BIRNEN

6 Personen

Vorbereitungszeit: ca. 15 Min.

Backzeit: ca. 13 Min.

1/2 l Wasser

160 g Zucker

1 Stück Vanillschote

5 sehr reife Birnen von insges.  
500g oder in Sirup eingelegte  
Birnen

1 El Birnenschnaps

2 El Puderzucker

5 Eigelb

10 Eiweiß

1 Prise Salz

20 g Butter

versch. Obstsorten (keine Züglikt)

Gäste auf Souffle warten  
in der Mitte Stüppig (Eis geschmolzen)

Wasser, Zucker und Vanille zum kochen bringen.

Die geschälten, geviertelten und entkern-  
ten Birnen in dem Zuckerwasser weich  
dünsten. Das Kochwasser bis auf 2 El  
einkochen, mit den Birnen, dem Schnaps  
und Eigelb im Mixer pürieren.

Eine Souffleform mit Butter ausstreichen  
und mit Zucker bepudern.

Das Eiweiß sehr steif schlagen, unter  
das ausgekühlte Birnen-mus ziehen und in  
die Souffleform füllen. Mit einem breit  
Messer vom Rand lösen.

Bei 220 °C im vorgeheizten Backofen ca.  
13 Min. backen, sofort servieren!

Empfehlung: - Das Souffle kann bis auf das schlagen und unterziehen des Eiweißes vorbereitet werden. Letzteres soll erst kurz vor dem backen und servieren geschehen.

- Das Eiweiß muß wirklich steif geschlagen sein. Eine Prise Salz erleichtert diesen Vorgang.

(1/3 weiniger Backzeit)  
1/3 l. Süßholzwurden