

**Süßes**

**Jörg Schmid**

**Mittwoch, 31.05.2019**

**Gegrillter Pfirsich mit Topfensoufflé  
Für 4 Personen**

**Zutaten:**

**Für das Topfensoufflé**

etwas Butter  
20 g Zucker  
2 Eier (Größe M)  
150 g Topfen  
25 g Tonka-Zucker (alternativ: Vanillezucker)

**Für den gegrillten Pfirsich**

4 reife, aber feste Pfirsiche  
40 g Vollrohrzucker  
8 Thymianzweige

**Für die Topfencreme**

140 g Topfen  
120 g Sahne  
2 Eiweiße  
65 g Zucker

**Karamellisierte Macadamianüsse**

30 g Macadamianüsse  
30 g Zucker  
etwas Butter



**Zubereitung:**

1. Den Grill aufheizen.
2. Für das Topfensoufflé eine Gugelhupfform einfetten und mit Zucker bestreuen. Die Eier trennen. Den Topfen mit Tonkazucker und Eigelb mischen. Eiweiß und Zucker zu einem steifen Schnee schlagen und unter die Masse heben.
3. Die fertige Masse in die vorbereitete Napfkuchenform füllen. Eine Auflaufform zu einem Drittel mit Wasser füllen und auf den Grill stellen. Die Napfkuchenform in die Auflaufform reinstellen und bei indirekter mittlerer Hitze für ca. 15- 20 min auf dem Grill garen lassen. Die Garzeit variiert je nach Formgröße und Grill.
4. Die Pfirsiche halbieren und den Stein entfernen. In die Mulde des Steines, Rohrzucker und je einen Thymianzweig einlegen.
5. Die Pfirsiche auf der Haut bei mittlerer, indirekter Hitze für ca. 8-10 min grillen, bis der Zucker zerlaufen ist und die Pfirsiche weich sind.
6. Den flüssigen Zucker aus den Pfirsichen in eine Schüssel abgießen. Thymianzweig entfernen. Den Pfirsichen die Haut abziehen, in mittelgroße Würfel schneiden und mit dem flüssigen Zucker vermischen.
7. Für die Topfencreme, Topfen und Sahne verrühren. Eiweiß und Zucker leicht erwärmen und zu einem cremigen Schnee schlagen. Nun unter die Topfen-Sahne-Mischung heben.
8. Macadamianüsse zerstoßen und im Grill bei mittlerer Hitze rösten. Zucker in einer gusseisernen Pfanne schmelzen und die noch warmen Macadamianüsse dazugeben und so lange auf dem Grill schwenken bis die Macadamianüsse karamellisiert sind, danach die karamellisierten Macadamianüsse aus der Pfanne nehmen und die Pfanne in kaltem Wasser ablöschen, damit der Karamell nicht nachbräunt.



9. Die karamellisierten Macadamianüsse mit etwas Butter vermischen und auf ein Backpapier stürzen und abkühlen lassen.

10. Die Topfencreme, die gegrillten Pfirsiche sowie die karamellisierten Macadamianüsse auf das Soufflé geben und warm servieren.

Nährwerte: Pro Portion: 584 Kcal; 2202 KJ, E 15, F 32, KH 58