Quitten gefüllt und im Ofen gebraten

Kategorie: Dessert

Rezept Nr.: 171

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Lavendelhonig	4	EL	oder Akazienhonig
Nelken	12	Stück	
Pinienkerne	60	Gramm	
Quitten	4	Stück	
Rosinen	60	Gramm	hell
Sahne	0,3	Liter	(Crème Fleurette)
Weißwein	0,1	Liter	
Zimtstange	1	Stück	

Zubereitung

1. Quitten schälen, Kerngehäuse entfernen. Sie müssen jedoch ganz bleiben. Die Nelken in die Quitten stecken.

2. Den Honig mit 4 EL Sahne, den Pinienkernen und den - evtl. in etwas Weißwein eingeweichten - Rosinen sowie dem Zimt vermischen und in die Quitten füllen. Den Rest mit dem Wein und 0,1 l Wasser vermischen und über und um die Quitten verteilen.

3. Bei 200 Grad im Ofen garen, bis die Quitten eine schöne Ockerfarbe annehmen, dabei von Zeit zu Zeit mit der entstehenden Sauce begießen. Wenn die Quitten zu dunkel werden, mit etwas Alufolie abdecken. Vor dem Servieren die Nelken entfernen.

4. Variation:
Man kann die Quitten iauch n kleine Stücke schneiden und in Butter leicht andünsten, den Honig, die Sahne zugeben und weich schmoren. Wenn nötig mit etwas Weißwein und/oder Wasser beträufeln. Rechtzeitig vor dem Garende die eingeweichten Rosinen, den Zimt und zum Schluß die Pinienkerne untermischen.

5. Kombinationen
Insbesondere zum Ragout paßt ein gutes Eis: Lavendel-, Vanilleeis oder Quittensorbet (mit etwas Quittenbrand).

© ea für