Panna cotta mit Quittenvariation

Kategorie: Dessert

Rezept Nr.: 552

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Quitten	1	kg	vorzugsweise Apfelquitten	
Zucker	0			
Zucker	0		Gelierzucker	
Rosinen	75	Gramm		
Pinienkerne	25	Gramm		
Lavendelhonig	2	EL	oder and. aromatischer Honig	
Weißwein	0			
Zitronen	2	Stück		
Butter	0			
Zimt	0			
Minzblätter	0			

Zubereitung

1. Panna cotta am Vortag zubereiten (siehe Rezept dort).

2. Quitten schälen und Kerngehäuse entfernen. Die Quittenstücke und die Schalen mit den Kerngehäusen sofort in Zitronenwasser geben, damit sie hell bleiben.

3. Quittengelee: Schalen, Kerngehäuse (für zusätzliches Aroma) zusammen mit einem Viertel der Quittenstücke mit Wasser oder Apfelsaft weichkochen, den Saft auffangen und mit der gleichen Menge Gelierzucker mischen. Evtl. aromatisieren mit Vanille oder Zimt oder ein paar Tropfen gutem Quittenessig oder Schnaps und mit Zitronensaft abschmecken. Kühl stellen.

4. Quittenbrot: Die Quittenstücke von den Schalen und Kerngehäusen trennen und mit dem Stabmixer pürieren. Mit der gleichen Menge Zucker mischen und in einem schweren Topf so lange einkochen bis sich die Masse leicht vom Topf löst. Dabei nicht zu viel einkochen, sonst ergibt die Masse Bonbons. Die Masse 1 cm hoch auf Backpapier streichen und im leicht geöffneten Backofen bei 60° ca. 3-4 Stunden trocknen. In Rauten oder Rechtecke schneiden und in Zucker wälzen oder mit Puderzucker bestäuben, damit die Stücke nicht zusammenkleben.

5. Quittenragout: Ein weiteres Viertel der Quitten in kleine 0,5 cm große Würfel schneiden. In etwas Butter mit einer Zimtstange nicht zu weich schmoren, dabei den Lavendelhonig zugeben und, wenn zu wenig Flüssigkeit entsteht, etwas Weißwein zugeben. Am Ende der Garzeit die in Weißwein eingeweichten Rosinen kurz mitkochen lassen. Die Pinienkerne untermischen und mit Zitronensaft abschmecken. Lauwarm verwenden.

6. Quittenmus/Quittensauce: Die restlichen Quitten wiegen, zusammen mit 2/3 des Quittengewichts Zucker zugeben und in etwas Weißwein mit Zitronensaft weich kochen und pürieren. Das Mus sollte dickflüssig sein, sich aber gut verstreichen lassen.

Anrichten: In einer Ecke die Panna cotta anrichten, mit etwas Quittengelee nappieren, die Quittensauce um die Panna cotta herum gießen, das Ragout in 2 kleinen Häufchen daneben aufhäufeln und mit etwas Quittenbrot und einigen Minzblättern dekorieren.

© ea für

Notizen