

## DER CHEF EMPFIEHLT

### Gewürzquitten aus dem Ofen

4 Personen als Käse-Frucht-Dessert (lauwarm)



### KURZ VORGESTELLT

Die Quitte ist ein Kernobstgewächs und ist leider heutzutage eine verkannte Frucht. Ursprüngliches Heimatland ist der Kaukasus. Wird heute hauptsächlich in Asien und Europa angebaut. Erntezeit ist der Spätherbst.

Die Quittenfrucht enthält viel Vitamin C, Kalium, Natrium, Zink, Eisen, Kupfer, Mangan, Fluor, Tannine. Eine sehr gesunde Frucht aus welcher man oft Konfitüre macht. Hier einmal Quitten auf eine spezielle und feine Art.

### ZUTATEN GEWÜRZSUD

- 6 dl **Wasser**
- 2 **Zimtstangen**
- 3 **Nelken**
- 1 TL **Pfefferkörner**, grob zerstoßen
- 5 **Kardomomkapseln**
- einige **Hibiskusblüten**, (optional)
- 1 **Peperoncino**, längs aufgeschnitten
- Etwas **Maizena**, zum abbinden vom Sud
- 4 – 8 **Quitten**, putzen und schälen

Zubereiten: ca. 20 Minuten  
Schmoren: ca. 1 Stunde

### Wein Vorschlag

**Mimosa Gewürztraminer Natural Sweet Portwein**

### ZUBEREITUNG

#### Quitten

1. Gewürzsud: alle Zutaten bis und mit Peperoncino in der Pfanne aufkochen.
2. Quitten gut waschen, trocknen und schälen. Halbieren, entkernen und dann in den Sud legen. Zugedeckt in der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens ca. 1 bis 1¼ weich schmoren. Ab und zu drehen und mit einem spitzen Messer den Garprozess prüfen. Quitten im Sud auskühlen lassen.
3. Ca. 1dl Sud in einer separaten Pfanne aufkochen und mit etwas Maizena eindicken.

---

#### Anrichten

Quitten und eingedickter Sud im Ofen leicht erwärmen.

Auf Teller drapieren und mit etwas Sud beträufeln.

Mit Blauschimmel- und reifem Hartkäse (je nach Geschmack) ergänzen und mit Baumnüssen ausgarnieren.

#### Dazu passt

Hervorragend ein Süß- oder Portwein.

#### Hinweis

Kann 1 – 2 Tage im Voraus zubereitet werden.

