Quitten pochiert mit Zitrusschalen

Kategorie: Dessert

Rezept Nr.: 172

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Quitten	4	Stück		
Orangen	2	Stück	unbehandelt	
Pampelmuse	1	Stück		
Vanilleschoten	4	Stück		
Zucker	700	Gramm		
Zitronen	2	Stück		
Zimtstangen	4	Stück		

Zubereitung

1. Die Quitten schälen, halbieren und die Kerngehäuse entfernen. Jede Hälfte in je 3 Stücke teilen.
2. Den Zucker in 1 Liter Wasser auf lebhaftem Feuer auflösen (bei kleinen Apfelquitten reicht jeweils 2/3 der angegebenen Menge Zucker und Wasser). Die Zimtstangen, die der Länge nach aufgeschnittenen Vanilleschoten, den Saft der 2 Zitronen zugeben und zum Kochen bringen. Dann die Quittenstücke zugeben, Hitze zurücknehmen und bei geringer Hitze langsam poschieren (ca. 40 Minuten bei großen Früchten; bei kleineren Apfelquitten reichen 20-30 Minuten). Eine Nadel muß leicht in die Früchte eindringen können. Die Quitten sollten dabei immer gut von dem Sirup bedeckt sein, d.h. immer wieder einmal untertauchen..

3. Die Orangen und die Pampelmuse sehr dünn schälen, damit das Weiße nicht an den Schalen bleibt. In Stücke von 8 cm Länge und 0,5 cm Breite schneiden (oder nicht zu kurze Julienne). In einen kleine Kasserole geben und mit Wasser bedecken. Aufkochen, ca. 2 Minuten kochen lassen, abgießen und abschrecken mit kaltem Wasser und diesen Vorgang noch einmal wiederholen. Zur Seite stellen.

4. 10 Minuten vor dem Ende der Kochzeit die Orangen- und Pampelmusenschalen in den Sirup geben.
5. Die Quitten aus Sirup nehmen und abtropfen lassen und auf einem Teller anrichten. Mit etwas Sirup begießen und mit den Schalen, den Zimtstangen und den Vanilleschoten dekorieren. Warm aber nicht heiß servieren. Wer möchte kann den Sirup beim Servieren noch etwas aromatisieren mit dem hierzu gereichten Süßwein.

Hierzu paßt auch sehr gut eine Kugel süßes Milcheis (Lavendel; Muscat de Rivesaltes oder Quitteneis aus dem Sirup mit einem gleichen Teil Sahne etc.).

Sehr gut paßt hierzu: Muscat de Rivesaltes; Muscat de Beaumes-de-Venise; Jurancon; Vovray très moelleux; Tokaier aus Ungarn (5 Puttonyos).

Die Abbildung zeigt eine "normale" Quitte und eine kleinere Apfelquitte.

© ea für

Quitten pochiert mit Zitrusschalen

Notizen

© ea für