

1.) Hintergrundinformationen

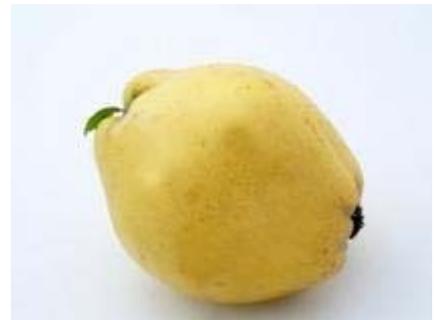


Quitte

Quitten werden in Apfel- und Birnenquitten unterschieden. Apfelquitten haben ein knorpelig-holziges, hartes, trockenes, mehr oder weniger rötliches Fruchtfleisch. Birnenquitten hingegen sind weicher und aromatischer mit hellrotem Saft. Größe und Gewicht variieren je nach Sorte, auch über 1000 g schwere Früchte sind keine Seltenheit. Die grüne bis goldgelbe Schale ist ledrig-hart und glatt. Ist die Quitte vollreif, leuchtet sie zitronengelb und ist mit einem leichten, selbstabfallenden Flaum bedeckt.

Herkunft/Saison: Die Heimat der Quitte ist in Zentralasien. Neben unserem heimischen Anbau wird sie hauptsächlich in Spanien, Frankreich, Italien, den Niederlanden, Ungarn und auf dem Balkan geerntet. Die Erntezeit beginnt meist nach den ersten Nachtfrösten, also im September und November.

Inhaltsstoffe: Die Inhaltsstoffe der Quitte sind: Weinsäure, Apfelsäure, Zucker, Tannin, die Mineralstoffe Kalium, Calcium, Phosphor, Vitamin C und viel Pektin als ausgezeichnetes Geliermittel.



Hinweis: Bei längerer Lagerung verfärbt sich das Fruchtfleisch braun. Auch sollte man Druckstellen vermeiden, da die Früchte dann sehr schnell faulen.

Zubereitung: Quitten sind hervorragend für die Verarbeitung zu Kompott, Gelee (aufgrund ihres hohen Pektingehaltes mit Schale verarbeiten), Likör, Quittenbrot und anderen Backwaren geeignet.

2.) Rezept

Quittenjoghurtcreme

Zutaten für 4 Personen

- 100 g Zucker
- 1 dl Wasser
- 1 dl Weißwein
- 4 Quitten
- 1 Stück Zitronenschale
- 2 dl Joghurt nature
- 2 dl Schlagobers, steif geschlagen



Zubereitung: Weisser Flaum auf der Quittenschale mit einem Tuch abreiben. Die Früchte schalen, vierteln und in feine Schnitze schneiden. Weisswein, Wasser, Zitronenschale und Zucker aufkochen. Quitten darin auf kleinem Feuer weichkochen. Herausheben. Sud auf 1/2 dl (bei 4 Portionen) einkochen lassen. Einige Quittenschnitze beiseite legen. Restliche Quitten mit dem eingekochten Sud pürieren und abkühlen lassen. Joghurt und Rahm unter das Püree ziehen. Die Creme anrichten und mit den Quittenschnitzen garnieren.

3.) Erfahrungen

Dadurch, dass Quitten ein ziemlich hartes Fruchtfleisch haben, fiel es mir schwer, sie zu schälen. Außerdem sind Quitten recht schwer zu bekommen, da wir sie nur zufällig in einem kleinen Geschäft entdeckt haben.

Nichts desto Trotz fand ich z.B. die Quittenjoghurtcreme sehr gut und ich war ehrlich gesagt positiv überrascht von dem Geschmack :)

4.) 2. Rezept

Frische Bandnudeln mit Quitten, Speck, Basilikum und Österzola

Frische Bandnudeln

1 Quitte

10 dag Frühstücksspeck

2 Frühlingszwiebeln

Basilikum

Österzola

Butter

Weißwein

Schlagobers

Nudelwasser zustellen.

Speck und Zwiebel in feine Streifen schneiden

Quitten mit einem trockenen Tuch abreiben, schälen, in Spalten schneiden, das Kerngehäuse herauschneiden und klein würfeln.

In wenig Butter bei mittlerer Temperatur den Speck ausgehen lassen, die Quittenwürfeln zugeben und unter Rühren weich dünsten (5 Minuten), Frühlingszwiebel untermischen und rühren, bis es zu rösten beginnt. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen, reduzieren lassen, etwas Schlagobers zugießen, aufkochen lassen.

Die Nudeln bissfest kochen, abseihen und in die Sauce geben. Basilikum in feine Streifen schneiden, gemeinsam unterheben, nach Wunsch Schimmelkäsewürferl mit unterheben.