

Quitten-Rezepte

Erfasst und aufbereitet
von
Lothar Schäfer

Stand: 03.04.2022

Diese Kochrezepte wurden mit Hilfe des
Rezept-Verwaltungs-Programms B&S-Rezept
erfaßt und mittels LaTeX ausgedruckt

©1994 .. 2001

L. Schäfer

Dellenburg 11,
44869 Bo.-Wattenscheid

Inhaltsverzeichnis

1	Beilagen	1
1.1	Kartoffelpüree mit Quitten-Meerrettichmus	1
1.2	Quitten-Täschli	1
1.3	Quittenschnitze im Sud	2
2	Brot, Aufstrich	3
2.1	Quittenbrötchen	3
3	Dessert, Süßspeisen	5
3.1	Balsamico-Quitten	5
3.2	Gebackene Quitte	5
3.3	Gebackene Quitten mit Mandelbaiser	5
3.4	Gebackene Quitten mit Pistazien	6
3.5	Gebackene Quitten mit Zimteiscreme	6
3.6	Gewürztes Apfel-Birnenkompott	7
3.7	Herbstliche Schmorquitten	8
3.8	Honig-Quitten	8
3.9	Honigquitten	9
3.10	Lavendeleis mit Quittensorbet	9
3.11	Lebkuchen-Camembert-Gratin mit Quittenmus	10
3.12	Quarkcannelloni mit Preiselbeeren	10
3.13	Quitte im Schlafrock	11
3.14	Quitten auf Rotweinsöße	12
3.15	Quitten in Honigsirup	12
3.16	Quitten-Apfel-Dessert	13
3.17	Quitten-Apfel-Kompott	13
3.18	Quitten-Dessert	14
3.19	Quitten-Kefir-Schaum	14
3.20	Quitten-Sorbet	15
3.21	Quitten-Tarte	15
3.22	Quittencreme	16
3.23	Quittencreme	16
3.24	Quittencreme	17
3.25	Quittenkompott	17
3.26	Quittenmousse auf Schokoladespiegel	18
3.27	Quittenparfait	18

4	Eingemachtes, Eingelegtes	21
4.1	Englische Gewürz-Quitten	21
4.2	Pfälzer Weinbrandquitten	21
4.3	Quitten in Apfelschnaps	21
4.4	Quitten in Rum	22
4.5	Quitten-Apfel-Mus	22
4.6	Quitten-Chutney	23
4.7	Quitten-Chutney zu Kasseler	23
4.8	Quitten-Pickles	24
4.9	Quittenkompott	24
4.10	Quittenkompott	24
4.11	Quittenkompott	25
4.12	Quittenschnitze mit Cranberrys	25
4.13	Rote Bete-Quitten-Chutney mit Walnüssen	26
4.14	Weinbrand-Quitten	26
5	Eintöpfe, Aufläufe, Gratins	29
5.1	Quitten-Kartoffel-Gratin	29
6	Fischgerichte, Meeresfrüchte	31
6.1	Kabeljau-Filets mit Quitten-Lauchzwiebel-Gemüse	31
7	Fleischgerichte, Innereien	33
7.1	Curry-Minzragout	33
7.2	Filetspitzen vom Schwein in Quittenmarksoße auf Chinakohl	33
7.3	Hirschmedaillons mit Quitten an Senfsauce	34
7.4	Lammfilet mit Quitten	34
7.5	Lammragout mit Quitten	35
7.6	Medaillons vom Hirsch mit Wirsingstrudel und Quittenkompott	36
7.7	Medaillons vom Hirschrücken mit Pastinakenpüree, Quittenkompott und Spätzle	37
7.8	Rindsgeschnetztes mit Quitten und Pilzen	38
7.9	Rippli mit Quitten	38
7.10	Rumpsteak mit Holunder - Quittensauce	38
7.11	Schweinsfilet mit Quitten	39
8	Geflügelgerichte	41
8.1	Entenbrustspieße mit gegrillten Quitten	41
8.2	Geschmortes Quitten-Hähnchen	41
8.3	Kürbispuffer mit Hähnchenbruststreifen und Apfel-Quitten-Kompott	42
8.4	Quittenhahn	42
8.5	Thymian-Hähnchen mit Quitten	43

9 Getränke	45
9.1 Quittenlikör	45
9.2 Quittenlikör	45
9.3 Quittenlikör	45
9.4 Quittensaft	46
9.5 Wilder Herbst	46
10 Grundlagen, Informationen	47
10.1 Japanische Zierquitte: Konfitüre und Gelee	47
10.2 Quitte - ein feines Früchtchen	47
10.3 Quitten	48
10.4 Quitten - rund und gesund	48
11 Kartoffel-, Gemüsegerichte	51
11.1 Kartoffel-Quitten-Rösti	51
11.2 Quitten-Schalotten-Gemüse	51
12 Kuchen, Gebäck, Pralinen	53
12.1 Delikates Quittenmark	53
12.2 Gefüllte Quittentorte	53
12.3 Käsecreme mit Quitten auf dem Blech gebacken	54
12.4 Kleine Quittentörtchen - Tortine di melacotogna	55
12.5 Linzertorte	56
12.6 Quitten mit Makrönchen-Schiffli	56
12.7 Quitten-Biskuit	57
12.8 Quitten-Cake mit Streusel	57
12.9 Quitten-Feuilletés	58
12.10 Quitten-Gelee-Torte	59
12.11 Quitten-Hefeteig-Schnecken Chioccioline di pasta lievitata con melecotogne	60
12.12 Quitten-Jalousien	60
12.13 Quitten-Käse-Kuchen vom Blech	61
12.14 Quitten-Kürbis-Kuchen	61
12.15 Quitten-Pästli	62
12.16 Quitten-Sahnetorte	63
12.17 Quitten-Törtchen	63
12.18 Quittenbrot	64
12.19 Quittenbrot mit Äpfeln	65
12.20 Quittenkonfekt (Quittenbrot)	65
12.21 Quittenkuchen	65
12.22 Quittenkuchen mit Mandelbaiser	66
12.23 Quittentaler mit Vanillesoße	67
12.24 Quittentarte - Tarta di mela cotogna	67
12.25 Quittentarte mit Koriander	68

12.26	Quittentorte	69
12.27	Quittentorte mit Rahmguss	69
12.28	Quittenwähe	70
13	Marmeladen, Konfitüren	73
13.1	Apfel- oder Quittengelee	73
13.2	Apfel-Quitten-Geleeaufstrich	73
13.3	Feines Quittengelee mit Pistazien	73
13.4	Japanisches Quittengelee Japonica Jelly (Quince)	74
13.5	Kürbis-Quitten-Gelee	74
13.6	Quitten-Apfel-Gelee	75
13.7	Quitten-Gelee	75
13.8	Quitten: Konfitüre und Gelee	75
13.9	Quittengelee	76
13.10	Quittengelee	76
13.11	Quittengelee	77
13.12	Quittengelee	77
13.13	Quittengelee	78
13.14	Quittengelee - Pasta de Membrillo	78
13.15	Quittengelee mit Vanille	78
13.16	Quittengelee und Quittenbrot	79
13.17	Quittenkonfi	79
13.18	Quittenkonfitüre	80
13.19	Quittenkonfitüre	80
13.20	Quittenkonfitüre	80
13.21	Quittenmus mit Sultaninen	81
13.22	Vanille-Quitten-Gelee	81
13.23	Winter-Konfitüre	82
13.24	Zierquittengelee	82
14	Mehlspeisen, Nudeln	85
14.1	Pasta mit Pilz-Quitten-Sauce	85
14.2	Quitten-Speck-Tarte	85
14.3	Quittenwähe	86
15	Saucen, Marinaden	89
15.1	Quittinessig	89
15.2	Quittensauce	89
16	Sonstiges	91
16.1	Cognacquitten	91
16.2	Quittenbrot	91
16.3	Quittenstangen	91

17 Vorspeisen, Suppen	93
17.1 Carne de membrillo (Quittenbrot)	93
17.2 Kürbis-Quittensuppe mit Gewürz Zwiebeln	93
17.3 Quittenschlupfer in der Quittensuppe	94
17.4 Quittensupp mit Balsamico	94

1 Beilagen

1.1 Kartoffelpüree mit Quitten-Meerrettichmus

75 g Schalotten	250 ml Weißwein
3 Quitten, ca. 600 g	250 ml Apfelsaft
2 EL brauner Zucker	2-3 EL Meerrettich, frisch gerieben
75 g Butter	2 kg Kartoffeln, festkochend
Salz	300 ml Milch

Die Schalotten fein würfeln. Quitten schälen, entkernen, in Scheiben schneiden. Den Zucker in einem Topf leicht schmelzen lassen, dann 40 g Butter dazugeben. Quitten und Schalotten darin andünsten, salzen, mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit im offenen Topf bei mittlerer Hitze fast vollständig einkochen. Den Apfelsaft dazugießen, wieder fast vollständig einkochen, dabei ab und zu umrühren. Jetzt sollten die Quitten weich sein. Den Meerrettich dazugeben, alles mit dem Schneidstab des Handmixers fein pürieren und warm halten.

Inzwischen die Kartoffeln schälen und gar kochen, abgießen und durch die Presse drücken bzw. zerstampfen. Milch mit 35 g Butter erhitzen und unter die Kartoffeln mischen. Das Quittenmus unterrühren und das Püree mit Salz abschmecken.

TIPP: Das Püree passt gut zu Fischgerichten, zu Geräuchertem oder auch zu gepökelter Ente.

Mengenangabe: 4-6 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 45 Minuten.

1.2 Quitten-Tätschli

300 g Quitten	1 TL Salz
400 g rohe Kartoffeln, geschält	Pfeffer aus der Mühle
3-4 EL Mehl	1 Ei
1/2 Bd. Petersilie, gehackt	Mehl zum Wenden
1/2 EL Majoran, gehackt	Öl zum Backen

Vorbereiten: Quitten mit trockener Bürste oder Tuch abreiben, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Quitten und Kartoffeln an der Röstiraffel reiben, gut ausdrücken und mischen. Mehl, Kräuter, Gewürze und Ei dazugeben, gut vermischen, so dass die Masse zusammenhält.

Formen: Aus der Masse Kugeln formen, flachdrücken und im Mehl wenden.

Halbschwimmend backen: Eine Bratpfanne knapp zur Hälfte mit Frittieröl füllen. Die

Täschli portionenweise ins heiße Öl gleiten lassen und beidseitig goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem mit Haushaltspapier bedeckten Tortengitter abtropfen lassen. In einer Schüssel im auf 50 Grad vorgeheizten Ofen warm halten.

Servieren: Passt zu Fleischgerichten ohne Sauce sowie als Ergänzung zu Gemüse- und Salatplatten bei einer fleischlosen Mahlzeit.

Mengenangabe: 4 Personen

1.3 Quittenschnitze im Sud

Sud

5 dl Süsswein (z.B. Moscato)

3 dl Wasser

2 EL Zucker

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Sa-

men ausgekratzt

1 kg Quitten, mit einem Tuch abgerieben,

geschält, längs geviertelt, entkernt,

in Schnitzen (ergibt ca. 750 g)

Wein mit allen Zutaten bis und mit Vanillestängel und-samen aufkochen. Quitten beigeben, zugedeckt ca. 15 Min. köcheln. Quitten heiß in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen. Sud nochmals aufkochen, bis zum Überlaufen über die Früchte gießen. Gläser sofort verschließen, kurz auf den Kopf stellen, auf einem Tuch auskühlen. Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 6 Monate. Einmal geöffnet, Glas im Kühlschrank aufbewahren, Quitten rasch konsumieren. Dazu passen: Wildgerichte, Siedfleisch.

Mengenangabe: 2 Gläser von je ca. 5 dl

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min

pro Person: 152 kcal; E 1 g, F 0 g, KH 21 g

2 Brot, Aufstrich

2.1 Quittenbrötchen

20 ml Quittengeist	1/8 l Weißwein (z.B. Badischer)
1 Pkg. Backpulver	750 g Quitten, geschält und entkernt
125 g Trockenpflaumen, fein geschnitten	8 EL Puderzucker
500 g Mehl	1/2 Zitrone, Saft von
125 g Sultaninen	Butter für die Förmchen
250 g Zucker	1 TL Lebkuchengewürz
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone	1 TL Zimt
	125 g Mandeln, grob gehackt

Die Quitten fein würfeln und mit Weißwein, Zitronenschale und Zucker bei geringer Hitze weich dünsten. In einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen und einen halben Liter abmessen. 6 EL Quittenwürfel zur Dekoration aufbewahren. Mehl mit Backpulver sowie die restlichen Zutaten und den Quittensaft zugeben und gut durchkneten. Den Backofen auf 200 °C (Gas: Stufe 3) vorheizen. Die Masse in kleine ausgebutterte Förmchen drücken und im heißen Backofen 15 Minuten backen. Die erkalteten Brötchen aus der Form stürzen. Mit Zitronenglasur überziehen und mit den Quittenwürfeln dekorieren.

3 Dessert, Süßspeisen

3.1 Balsamico-Quitten

1 1/2 EL Aceto balsamico bianco	bis zum Stielansatz je 4-mal eingeschnitten,
1 dl Wasser	sodass Fächer entstehen.
1 EL Zucker	2 Prisen Salz
1 Quitte (ca. 250 g), geschält, geviertelt, entkernt,	wenig Pfeffer

Aceto und Wasser mit Zucker aufkochen. Quitten beigegeben, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Evtl. Wasser nachgießen. Quitten würzen.

Lässt sich vorbereiten: Balsamico-Quitten 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren kurz warm werden lassen.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Pro Person: 36 kcal / 150 kJ; E 0 g, F 0 g, KH 8 g

3.2 Gebackene Quitte

1 Quitte	1 TL gehackter Ingwer
Saft einer Zitrone	100 g gehackte Walnüsse
2 EL Olivenöl	2 EL Honig
Salz, Pfeffer	2 EL Butter

Quitte längs halbieren, Kerne herausnehmen, die Quittenhälften mit Zitronensaft abreiben und bei 200 Grad in den Ofen geben. Nach 30 Minuten das Fruchtmark ausschaben, mit 2 El Olivenöl, dem restlichen Zitronensaft, S+P mischen. Die Walnüsse hacken, anrösten, mit Honig mischen und daraufgeben, mit Butterflöckchen bestreuen und 10 Minuten überbräunen.

3.3 Gebackene Quitten mit Mandelbaiser

3 EL Mandelstifte	8 TL Butter
4 Quitten (à ca. 300 g)	2 Eiweiß
2 EL Zitronensaft	Salz
50 g Rosinen	100 g Zucker
1 Msp. Zimt	Puderzucker z. Bestäuben
Fett (Form)	

Mandeln goldbraun rösten. Herausnehmen, auskühlen lassen. Quitten abreiben, waschen und halbieren. Mit einem Kugelausstecher oder kleinen Messer entkernen und etwas aushöhlen. Mit Zitronensaft beträufeln. Rosinen waschen und abtropfen lassen. Mandeln, bis auf 1/3 EL, Rosinen und Zimt mischen. Auflaufform fetten. Quitten hineinsetzen. Jeweils 1A TL Butter darauf verteilen. Mandelmischung und übrige Butter darauf geben. Quitten im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 50 Minuten backen, bis sie weich sind. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, Zucker dabei einrieseln lassen. Baiser ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit auf die Quitten verteilen, zu Ende backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Mit restlichen Mandeln bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 4 Personen:

Backzeit ca. 50 Min.

Zubereitungszeit ca. 20 Min.

pro Portion ca.: 400 kcal; E 6 g, F 16 g, KH 55 g

3.4 Gebackene Quitten mit Pistazien

4 Quitten	8 EL Rotwein
2 EL Zitronensaft	4 EL Puderzucker
4 EL Johannisbeerkonfitüre	100 g grob gehackte Pistazien

Quitten halbieren, vom Kerngehäuse befreien und schälen. 1,5 l Wasser mit dem Zitronensaft aufkochen und die Früchte darin 5 Min. blanchieren. Aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. 4 kleine Auflaufförmchen mit Butter fetten. 4 Quittenhälften in dünne Scheiben schneiden und in die Auflaufformen geben. Die übrigen Fruchthälften jeweils auf die Scheiben legen. Johannisbeerkonfitüre mit Rotwein glatt rühren und die Quitten damit bestreichen. Auf der mittleren Einschubleiste im Ofen ca. 20 Min. backen.

Mit Puderzucker sowie Pistazien bestreuen und ca. 10 Min. weiterbacken. Aus dem Ofen nehmen, evtl. mit Melisse garnieren und warm servieren.

Tipp: Die Quitten statt in 4 Förmchen in einer großen Form backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Backen ca. 30 Min.

Zubereitung ca. 20 Min.

pro Person: 390 kcal; E 7 g, F 26 g, KH 28 g

3.5 Gebackene Quitten mit Zimteiscreme

Zimteis:

1/4 l Milch
 1/4 l Sahne
 1 Prise Salz
 2 Zimtstangen
 6 Eigelb
 100 g Zucker

Preiselbeersoße:

1/8 l Wasser
 70 g Zucker
 1/2 Orange, Saft
 200 g frische Preiselbeeren

Quitten:

2 Quitten
 2 Zitronen, Saft
 250 g Zucker
 1/2 l Wasser
 100 ml Zitronensaft
 1 Zimtstange
 1 Nelke
 50 ml Tokajer
 50 g brauner Zucker
 Zitronenmelisseblättchen

Für das Zimteis Milch, Sahne, Salz und Zimtstangen auf höchster Einstellung zum Kochen bringen und 15 Minuten auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 3-4 ziehen lassen. Zimtstange entfernen. Eigelb und Zucker verrühren und nach und nach unter die Zimtsahne rühren und so lange auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 3-4 rühren, bis die Creme dickflüssig wird, sie darf nicht kochen. Die Creme durch ein Sieb gießen und auf Eiswasser unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Die erkaltete Creme in eine Eismaschine geben und 25 - 30 Minuten rühren. Oder die Masse 5 Stunden ins Gefrierfach geben, dabei mehrmals mit dem Handrührgerät kräftig durchrühren.

Für die Preiselbeersoße Wasser und Zucker 4-5 Minuten kochen. Die Flüssigkeit durchsieben. Orangensaft und die vorbereiteten Preiselbeeren zugeben und so lange kochen, bis die Preiselbeeren leicht schrumpfen. Abkühlen lassen. Quitten waschen, längs halbieren. Kerngehäuse entfernen und die Quittenhälften in Zitronensaft legen, damit sie nicht braun werden. Zucker, Wasser, Zitronensaft und Gewürze aufkochen, Quittenhälften einlegen und 15 Minuten auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5-6 kochen. Die Quittenhälften herausnehmen, mit der Wölbung nach oben in eine Auflaufform setzen. Den Sud auf 150 ml einkochen lassen und über die Quitten gießen. Den Tokajer in die Quitten füllen, mit braunem Zucker bestreuen und im Backofen überbacken.

Schaltung: 200 - 220°, 2. Schiebeleiste v. u. 170 - 190°, Umluftbackofen 20 - 25 Minuten
 Je 1 Quittenhälfte mit 1 Kugel Zimteis auf einem Teller anrichten, mit der Preiselbeersoße übergießen, mit Zitronenmelisse garnieren und sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.6 Gewürztes Apfel-Birnenkompott

Gewürzsud

1/2 l Weißwein
 1 Prise gemahlene Muskatblüte
 1 Sternanis

2 Zimtstangen
 5 Pfefferkörner
 2 Nelken
 5 Scheib. ungeschälter Ingwer

<i>Obst</i>	250 g Quittengelee
5 Kochäpfel	1 TL Speisestärke
5 feste Birnen	2 EL Zitronensaft
4 EL Rosinen	2 EL süßer Sherry

Die ganzen Gewürze in ein Säckchen binden oder in ein Gewürzei geben. Im kochenden Wein ca. 10 Minuten ziehen lassen. Gewürze entfernen. Äpfel und Birnen schälen, entkernen und achteln. Zuerst die Birnen, dann die Äpfel im Sud bissfest garen. Aus dem Sud herausnehmen und in eine entsprechend große Schüssel geben. Rosinen zugebe, Sud noch mal aufkochen lassen, den Quittengelee unterrühren. Stärke, Zitronensaft und Sherry miteinander vermischen und den Sud damit binden. Über das Obst geben und abkühlen lassen.

Schmeckt besser, wenn es ein Tag durchgezogen ist.

Dazu: Vanilleeis oder ein Blancmanger.

Mengenangabe: 10 Portionen

3.7 Herbstliche Schmorquitten

6 mittelgroße Quitten	2 Vanilleschoten
1 Bio-Orange	2 Zimtstangen
1 Bio-Zitrone	1 handvoll Walnusskerne
1/2 l Rotwein	1 Pkg. Vanilleeis
100 g brauner Zucker	

Die Quitten heiß abwaschen und den pelzigen Flaum mit einem Küchentuch abreiben. Quitten halbieren und mit einem Kugelausstecher das Kerngehäuse entfernen. Orangen und Zitrone ebenfalls heiß abspülen und in Scheiben schneiden. Die Quitten mit den Anschnittflächen nach unten in eine Kasserolle legen. Rotwein, Zucker, aufgeschnittenen Vanilleschoten und Zimtstangen über die Quitten geben. Die Quitten im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa eine Stunde schmoren. Mit Vanilleeis und zerstoßenen Walnusskernen servieren.

3.8 Honig-Quitten

125 g Honig	1 Zimtstange
125 g Zucker	2 reife Quitten
1/2 Zitrone (unbeh.)	1 TL Rosenwasser
2 Gewürznelken	1 EL Sauerkirschkonfitüre

Honig, Zucker, dünn abgeschälte Zitronenschale, Zitronensaft, Nelken, Zimt und 1/2 l Wasser zusammen aufkochen, eventuell abschäumen. Quitten gut waschen, halbieren, das

Kerngehäuse herausschneiden. Quittenhälften in dem Honigsud zum Kochen bringen, auf 1 oder Automatik-Kochstelle 3-4 im offenen Topf garen, nicht sprudelnd kochen lassen. Im Sud über Nacht auskühlen lassen. Danach die Quitten im Sieb gut abtropfen lassen. Den Sud im offenen Topf auf 3 oder Automatik-Kochstelle 5-6 sprudelnd kochen, ca. auf die Hälfte reduzieren, dann das Rosenwasser zugeben. Quitten mit dem Sud übergießen, auskühlen lassen. Die Quittenhälften mit etwas Sauerkirschkonfitüre füllen.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.9 Honigquitten

125 g Honig	2 groß. reife Quitten
125 g Zucker	1 TL Rosenwasser
1/2 unbeh. Zitrone	1 EL Sauerkirschkonfitüre (evtl. mehr)
2 Gewürznelken	1/2 B. (100 g) Sahne
1 Zimtstange	

Honig, Zucker, dünn abgeschälte Zitronenschale, Zitronensaft, Nelken, Zimt und 1/2 l Wasser zusammen aufkochen, evtl. abschäumen. Quitten gut waschen, halbieren, das Kerngehäuse herausschneiden. Die Quittenhälften in dem Honigsud zum Kochen bringen, auf 1 oder Automatik-Kochstelle 3 - 4 im offenen Topf garen, nicht sprudelnd kochen lassen. Im Sud über Nacht auskühlen lassen.

Danach die Quitten im Sieb gut abtropfen lassen. Den Sud im offenen Topf auf 3 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 sprudelnd kochen, ca. auf die Hälfte reduzieren, dann das Rosenwasser zugeben, Quitten mit dem Sud übergießen, auskühlen lassen. Die Quittenhälften mit etwas Sauerkirschkonfitüre füllen.

Dazu schmeckt halbsteif geschlagene, ungezuckerte Sahne. 3 g Eiweiß, 30 g Fett, 312 g Kohlenhydrate, 6426 kJ, 1534 kcal.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 50 Minuten

3.10 Lavendeleis mit Quittensorbet

Für das Lavendeleis:

250 ml Sahne
250 ml Milch
7 Eigelb
140 g Zucker
1 Prise Salz
10 g Lavendelblüten

Für das Quittensorbet:

250 ml Zuckerwasser (1:1)
250 g Quitten,
geschält, entkernt und in Stücke geschnitten
2 Orangen, Saft von
1/2 Zitrone, Saft von

Zimtstange
50 ml Wasser

1 Schuss Birnenschnaps (Eau de Vie de
Poire Williams)

Lavendelblüten frisch gepflückt und gewogen - bei getrockneten Lavendelblüten weniger nehmen, weil sie beim Trocknen zwar an Gewicht, aber nicht an Geschmack verlieren; 1 1/2 TL reichen dann aus.

Für das Lavendeleis: Milch, Sahne, die Hälfte des Zuckers und die Lavendelblüten langsam zum Kochen bringen und 1 1/2 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Eigelb mit dem restlichen Zucker und der Prise Salz rasch verquirlen und die aromatisierte Milch/Sahne/Mischung unter ständigem Rühren dazugeben. Den Topf wieder auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren in 1 - 2 Minuten binden. In Eiswasser abkühlen lassen und in die Eismaschine geben.

Für das Quittensorbet: Quittenstücke in Orangen- und Zitronensaft und etwa 50 ml Wasser (evtl. mehr, sie dürfen nicht trocken werden) und der Zimtstange bei mittlerer Hitze weich dünsten. Zimtstange herausnehmen und Früchte sehr klein hacken oder in der Küchenmaschine pürieren. Abkühlen lassen, Zuckerwasser und Birnenschnaps unterrühren und in der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten.

Mengenangabe: 4 Personen

3.11 Lebkuchen-Camembert-Gratin mit Quittenmus

8 Scheib. Camembert (ca. 250 g)
1 Stange Zimt
400 g Lebkuchen
50 g Crème fraîche

200 g geschlagene Sahne
Schale einer unbehandelten Zitrone
150 g Zucker
800 g Quitten

Quitten waschen, schälen und das Kerngehäuse entfernen. 1/4 l Wasser mit dem Zucker, der Zimtstange und der Zitronenschale zum Kochen bringen. Die Quittenstücke darin weich dünsten und die Flüssigkeit weitgehend verdunsten lassen. Das Quittenmus abkühlen lassen und geschlagene Sahne und Crème fraîche unterheben. Lebkuchen in acht gleiche Teile schneiden, mit jeweils zwei Scheiben Käse belegen und unter dem Backofengrill überbacken. Je zwei Lebkuchenscheiben auf einen Teller mit etwas Quittenmus anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 55

876 kcal / 3666 kJ

3.12 Quarkcannelloni mit Preiselbeeren

1 EL Puderzucker	1/2 Vanilleschote, Mark von
1 EL Butterschmalz	1/2 unbeh. Zitrone, Schale von
1 EL Melisse	1/4 TL Salz
2 EL Preiselbeeren	1/2 TL Zucker
1 EL Blütenhonig	1 1/2 klein. Tassen Mehl
feuerfeste Form	2 Eier
30 g gehackte Haselnüsse	1 1/2 klein. Tassen Milch
15 g Butter	1 Eigelb
1/8 l Milch	200 g Quark
1 Ei	1 1/2 Quitten

Milch, Mehl, Eier, Prise Salz und Zucker, gehackte Haselnüsse zu einer glatten Masse anrühren, in einer beschichteten Pfanne mit wenig Butterschmalz, Masse dünn einlaufen lassen, Pfannkuchen beidseitig goldgelb backen. Melisse abzupfen, feine Streifen schneiden, Mark von der Vanilleschote austreifen, Zitronenschale abreiben. Quitten schälen, in Spalten schneiden, in wenig Butterschmalz beidseitig braten; Ei und Milch gut verquirlen (= Eieguss). Quark, Eigelb, Melisse, Vanillemark, Honig, Zitronenschale gut vermengen; feuerfeste Form mit Butter austreichen. Pfannkuchen mit Quarkmasse bestreichen, einrollen, in die feuerfeste Form einsetzen, mit Eieguss überziehen, Quittenspalten darauf verteilen, Preiselbeeren mit wenig Flüssigkeit darüber geben und im Ofen bei ca. 170 - 180 Grad ca. 25 Minuten backen. Fertige Quarkcannelloni mit Puderzucker bestreuen und mit Melisse garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

3.13 Quitte im Schlafrock

50 g gemahlene Mandeln	mit einem Tuch abgerieben,
1 Bio-Zitrone, je 1/2 abgeriebene Schale und Saft	geschält, in Vierteln, entkernt
2 EL Zucker	1/2 Bio-Zitrone, nur Saft
3 EL Rahm	250 g Blätterteig
1 EL Sultaninen	1 Ei, verklopft
1 Quitte (ca. 400 g),	Puderzucker zum Bestäuben

Mandeln und alle Zutaten bis und mit Sultaninen mischen. Quittenviertel mit Zitronensaft beträufeln. Teig auf wenig Mehl ca. 2 mm dick quadratisch auswallen, in 4 gleich große Stücke schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Masse in der Mitte der Teigstücke verteilen. Je 1 Quittenviertel auf die Masse legen. Teigränder mit wenig Wasser bestreichen, Teigecken nacheinander auf die Quitten legen, gut andrücken. Teig mit wenig Ei bestreichen. Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, mit Puderzucker bestäuben, lauwarm

servieren. Lässt sich vorbereiten: Quitten ca. 1/2 Tag im Voraus vorbereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren, backen.

Mengenangabe: 4 Stück

Backen: ca. 30 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

pro Person: 409 kcal; E 8 g, F 25 g, KH 38 g

3.14 Quitten auf RotweinsöÙe

2 Quitten	500 ml Cabernet Sauvignon
6 EL Zucker	1 Pkg. Vanillinzucker
1 TL Ingwerpulver	2 Sternanis
2 EL Zitronensaft	3 TL Speisestärke
300 g Holunderbeeren	

Quitten schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. 1 l Wasser mit 2 EL Zucker, Ingwerpulver, Zitronensaft aufkochen. Quitten darin in ca. 20 Min. bissfest garen. AbgieÙen, den Sud dabei auffangen.

Holunderbeeren abrausen, mit Wein, 500 ml Sud, 4 EL Zucker, Vanillinzucker und Sternanis aufkochen. Etwa 10 Min. einkochen lassen. SoÙe durchsieben.

Stärke mit 3 EL Wasser glatt rühren, SoÙe damit binden. Abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

SoÙe auf Teller gieÙen. Quitten fächerartig einschneiden, auf dem Spiegel anrichten. Evtl. mit Zitronenspalten, Holunderbeeren, Sternanis, Melisse garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 60 Min.

pro Person: 250 kcal; E 2 g, F 1 g, KH 34 g

3.15 Quitten in Honigsirup

1 kg Quitten (ersatzweise Birnen)	3 Nelken
1 l Wasser	1 Zimtstange
125 g Honig	2 EL Sauerkirschkonfitüre
125 g Zucker	200 g Sahne, süÙe
2 EL Zitronensaft	

Quitten halbieren und Kerngehäuse herausschneiden.

Wasser mit Honig, Zucker, Zitronensaft, Nelken und Zimtstange ankochen. Quitten hineingehen und 20 bis 25 Minuten fortkochen. Abkühlen lassen und Quitten im Sud mindestens 12 Stunden durchziehen lassen. Gewürze entfernen. Quitten abtropfen lassen,

Sud auffangen. Sud ankochen und zu Sirup einkochen lassen. Quitten mit Sirup übergießen und kühl stellen.

Quitten aus dem Sirup nehmen und mit der runden Seite nach unten auf Desserttellern anrichten. In die Mitte jeweils etwas Konfitüre füllen.

Sahne steif schlagen. Quitten mit Honigsirup und Schlagsahne servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

3.16 Quitten-Apfel-Dessert

1/4 l Sahne

1 l trockener Weißwein

500 g Quitten

4 Äpfel

9 EL Rosinen

300 g Zucker

Quitten gründlich abreiben, achteln und in Wasser ca. 40 Minuten kochen. Über Nacht durch ein Tuch ablaufen lassen. Den Saft mit Zucker und Wein verrühren, die Rosinen hinzufügen und alles ca. 5 Minuten leise köcheln lassen. Äpfel waschen (nicht schälen), in Spalten schneiden, Kerngehäuse entfernen, zum Quittensaft geben und weitere 5 Minuten garen. In Dessertschalen füllen, abkühlen lassen mit einem Sahnetuff garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

3.17 Quitten-Apfel-Kompott

500 g Äpfel

500 g Quitten

1 Zimtstange

1 Sternanis

1-2 Kardamomkerne

100 g Zucker

Die Früchte schälen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen und die Fruchtviertel in kleine Stücke schneiden. In einen Kochtopf geben und die Gewürze sowie 3 EL Wasser hinzufügen. Im geschlossenen Topf ca. 15 Min. bei milder Hitze kochen. Den Zucker auf die Fruchtmischung geben und ca. 30 Min. lang unter regelmäßigem Umrühren weiterkochen.

Kochtopf von der Kochplatte nehmen, Gewürze entfernen. Die Früchte pürieren, Gewürze wieder zufügen und untermischen. Bis zum Servieren kühl stellen. Dann in Gläser füllen, evtl. mit Gewürzen dekorieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereiten ca. 30 Min.

Garen ca. 45 Min.

pro Person ca.: 230 kcal; E 1 g, F 1 g, KH 54 g

3.18 Quitten-Dessert

Quittenfruchteinlage

350 g Quittenwürfel von ca. 0,5 cm Größe
250 ml Wasser
1/4 Vanilleschote, Mark von
1/2 Zitrone, Saft von
125 g Zucker

1 EL Honig
75 g Zucker
1 EL Zitronensaft
4 Blatt Gelatine
175 ml flüssige Sahne

Quittencreme:

200 ml Quittensud (s. o.)
50 g gekochte Quittenwürfel (s. o.)
2 Eigelbe (Größe M)

Sonstige

1 Pkg Kaltgeliermittel (z.B. für Konfitüren)
3 EL rotes Johannisbeergelee
4 EL Wasser

Quittenfruchteinlage: Quitten schälen und in 0,5 Zentimeter große Würfel schneiden. Wasser, Vanillemark, Zitronensaft und Zucker aufkochen, die Quittenwürfel hinzugeben, weich kochen und abtropfen lassen. Den verbleibenden Sud auffangen und für die Quittencreme verwenden.

Quittencreme: Den Quittensud mit 50 Gramm Quittenwürfeln pürieren und einmal aufkochen. Unter das Quittenpüree Eigelbe, Honig, Zitronensaft und Zucker rühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, leicht ausdrücken und unter das noch warme Quittenpüree rühren. Die flüssige Sahne aufschlagen und unter den kalten Quittenfond heben.

Zusammensetzen des Desserts: Die verbliebenen Quittenwürfel und den restlichen Quittensud nach Hersteller-Rezeptur gelieren lassen. Einen Ring von rund acht Zentimeter Durchmesser auf einen Dessertteller stellen und rund einen Zentimeter hoch die gebundenen Quittenwürfeln einfüllen. Danach den Ring entfernen und die anderen Dessertteller ebenso vorbereiten. Ringe von circa sechs Zentimeter Durchmesser und fünf Zentimeter Höhe von innen dünn mit einem Pflanzenöl auspinseln, mit Zucker bestreuen und auf eine Platte oder einen Teller stellen. Die aufgeschlagene Quittensahne einfüllen und frieren. Nachdem die Quittensahne gefroren ist, diese aus dem Ring drücken und auf den vorbereiteten Quitten-Fruchtspiegel stellen. Für den rosa Tortenguss das Johannisbeergelee mit dem Wasser vermischen und kurz in der Mikrowelle erhitzen. Die Oberfläche der gefrorenen Quittensahne mit dem rosa Tortenguss abglänzen. Den Dessertteller mit Kräutern und Früchten dekorieren.

Tipp: Alternativ kann das Dessert auch schichtweise in Gläsern angerichtet werden.

3.19 Quitten-Kefir-Schaum

1 Pkg. Vanillezucker
1 Glas Pfirsichlikör
125 g Schlagsahne
200 g Kefir

1/2 Zitronenschale, abgerieben
200 g Zucker
1/4 l Weißwein, trocken
500 g reife Quitten

Die Quitten schälen, vierteln und das Kernhaus entfernen. Mit dem Weißwein und Zucker weichdünsten. Durch ein Haarsieb passieren. Mit dem Pfirsichlikör und der Zitronenschale aromatisieren und mit dem Kefir mischen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und vorsichtig unterheben. In Sektschalen anrichten und mit ein paar Streifen der Quittenschale dekorieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 20

3.20 Quitten-Sorbet

500 g Quitten	3/4 EL Zitronensaft
5 dl Wasser	2 frische Eiweiße
3 dl Quittensaft	1 Prise Salz
100 g Zucker	2 EL Puderzucker

Quitten mit einem Tuch gut abreiben, Fliege und Stiel entfernen. Quitten halbieren, mit dem Wasser in den Dampfkochtopf geben. Topf verschließen. Ab Erscheinen des 2. Ringes ca. 20 Min. weich kochen (2 rote Striche müssen immer sichtbar sein). Von der Platte nehmen, geschlossen stehen lassen. Erst öffnen, wenn sich das Ventil gesenkt hat. Quitten offen ca. 12 Std. ziehen lassen. Alles erwärmen, durch ein feines Tuch oder den Geleesack gießen, nur abtropfen, nicht ausdrücken (ergibt ca. 3 dl Saft). Saft mit dem Zucker aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 8 Min. köcheln, in eine Chromstahlschüssel gießen, Zitronensaft begeben, abkühlen. Ca. 1 Std. anfrieren, durchrühren. Eiweiße mit dem Salz steif schlagen, Puderzucker begeben, kurz weiterschlagen. Sorgfältig unter die angefrorene Masse ziehen. Zugedeckt ca. 5 Std. gefrieren, dabei 2-3-mal gut durchrühren. Sorbet leicht antauen, im Mixglas geschmeidig rühren, in vorgekühlten Gläsern anrichten. Lässt sich vorbereiten: Sorbet ca. 1 Monat im Voraus zubereiten, zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren.

Mengenangabe: 8 dl

Gefrieren: ca. 6 Std.

Ziehen lassen: ca. 12 Std.

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Pro Person: 182 kcal / 760 kJ; E 3 g, F 1 g, KH 41 g

3.21 Quitten-Tarte

250 g weiche Butter und Fett für das Backblech	2 Eigelb
300 g Zucker	1 EL Kakao
2 Eier	1/2 TL Zimt
	1/4 TL Nelkenpulver

2 EL Kirschwasser	600 g Quittengelee
300 g gem. Mandeln	Puderzucker zum Bestäuben
400 g Mehl	

Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eier, Eigelbe, Kakao, Zimt, Nelkenpulver, Kirschwasser und gemahlene Mandeln unterrühren. Mit Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt 1 Stunde kühl stellen. Ofen auf 175 Grad (Umluft: 155 Grad) vorheizen. Backblech fetten. Zwei Drittel des Teigs auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 2 cm dick ausrollen, aufs Blech legen. 500 g Quittengelee auf dem Teig verstreichen, übrigen Teig ausrollen, in 2 cm breite Streifen schneiden, gitterartig auf die Tarte legen. Tarte im Ofen 35-40 Minuten backen. Restliches Quittengelee (100 g) erwärmen, Teiggitter damit bestreiken. Tarte abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäubt servieren.

Mengenangabe: 1 Backblech. Ergibt 20 Stücke

Kühlen 1 Std.

Backzeit ca. 35 Min.

Vorbereitung: 15 Min.

pro Stück: 400 kcal / 1680 kJ; E 6 g, F 20 g, KH 49 g

3.22 Quittencreme

3 Blätter weiße Gelatine	1 EL Zitronensaft
gehackte Pistazien und Hippenröllchen zum Garnieren	100 g Zucker
200 g Schlagsahne	100 ml Weißwein
200 g Joghurt	800 g Quitten

Quitten schälen, entkernen, kleinschneiden und mit Wein, Zucker und Zitronensaft weich kochen. Gelatine in reichlich kalten Wasser einweichen, ausdrücken und darin auflösen. Die Masse pürieren und abkühlen lassen. Joghurt unterrühren. Sahne steif schlagen und vor dem Servieren leicht unterziehen. Mit Pistazien und Hippen garnieren.

3.23 Quittencreme

1 dl Weißwein	in Stücken (ergibt ca. 600 g)
3 dl Wasser	4 EL Quittengelee
1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, nur ausgekratze Samen	3 EL Zucker
800 g Quitten, mit einem Tuch abgerieben, geschält, geviertelt, entkernt,	1 dl Rahm
	3 EL Zucker
	2 EL Wasser
	20 g Butter

1 Quitte (ca. 400 g), geschält, geviertelt, entkernt, in Würfeli
mit einem Tuch abgerieben,

Wein und Wasser mit den Vanillesamen aufkochen. Quitten begeben, Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. weich köcheln. Gelee und Zucker begeben. Pfanne von der Platte nehmen, Quitten pürieren, durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Eine Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen. Rahm steif schlagen, unter die Creme ziehen, in Schälchen verteilen, zugedeckt kühl stellen. Zucker und Wasser ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Butter und Quittenwürfeli begeben, zugedeckt ca. 5 Min. köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, auf der Creme verteilen. Lässt sich vorbereiten: Püree ohne Schlagrahm ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

pro Person: 301 kcal; E 1 g, F 13 g, KH 43 g

3.24 Quittencreme

4 Quitten (800 g)	100 ml Weißwein
100 ml Wasser	1 B. Joghurt (150 g)
100 g Zucker	200 ml Sahne.
1 EL Zitronensaft	

Quitten mit einem Tuch abreiben, schälen, in Viertel schneiden, Kerngehäuse entfernen, in feine Stücke schneiden. Mit Wasser, Zitronensaft und Zucker in einen Topf geben, zum Kochen bringen, auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4-5 weich kochen. Quittenstücke herausnehmen, den Saft mit Weißwein auf 50 ml einkochen lassen. Quittenstücke und Kochsud im Mixer sehr fein pürieren, auskühlen lassen. Joghurt unter das Püree mischen. Sahne steif schlagen, vor dem Servieren unter die Creme ziehen.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.25 Quittenkompott

2 groß. Quitten	1/4 l Apfelsaft
1 Stange Vanille	1 EL Mondamin mit etwas Apfelsaft ver-
100 g Zucker	mengt

Quitten in Würfel von 1 cm Kantenlängen schneiden. Zucker karamellisieren, Quittenwürfel, Apfelsaft und Vanille zugeben und aufkochen lassen. Ca. 5 Minuten zugedeckt köcheln

lassen. Obst herausnehmen und Saft mit Mondamin binden.

3.26 Quittenmousse auf Schokoladespiegel

Quittenmousse

300 g Quitten, geschält, in Schnitzen, Kerngehäuse entfernt

3 EL Apfelsaft

1/2 EL Zitronensaft

1 frisches Eigelb

1 1/2 EL Zucker

wenig Zimt

1 frisches Eiweiß

1 dl Rahm, steif geschlagen

Schokoladespiegel

4 EL Rahm

100 g dunkle Schokolade (z. B. Cremant), in Stücken

Quitten mit Apfel- und Zitronensaft aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Quitten mit der Flüssigkeit pürieren, durch ein Sieb streichen.

Eigelb, Zucker und Zimt rühren, bis die Masse heller ist. Die noch warme Quittenmasse darunter rühren, abkühlen.

Eiweiß steif schlagen, mit dem Rahm sorgfältig unter die Masse ziehen. Die Mousse zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Schokoladespiegel: Rahm in einer Pfanne warm werden lassen, Schokolade begeben, unter Rühren schmelzen.

Servieren: Schokoladesauce auf flache Teller verteilen, Quittenmousse darauf anrichten.

Hinweis: Die Mousse lässt sich nicht aufbewahren.

Menü für 6 - Lachs-Gemüse-Sülzli - Gschnätzlets Wunder - Quittenmousse auf Schokoladespiegel

Mengenangabe: 6 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

pro Person: 203 kcal / 848 kJ; E 4 g, F 14 g, KH 17 g

3.27 Quittenparfait

3 mittelgroße Quitten oder
10 EL Quittenmus aus dem Glas,

200 g Butterkekse,

100 g Butter,

1 EL Zucker,

2 Eier,

2 EL Zucker,

1/2 Schale einer ungespritzten Zitrone,

4 EL Quittenschnaps oder Grand Marnier
oder Cointreau,

5 Blätter Gelatine,

4 EL Wasser,

1/4 l Rahm und

1/8 l Rahm,

einige Walnusskerne

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Quitten waschen, eventuell fleckige Stellen wegschneiden. In eine gefettete Auflaufform stellen. Sobald der Backofen die gewünschte

Hitze erreicht hat, die Quitten hineinstellen. Ca. 15 - 20 Minuten braten. Sie müssen auf Fingerdruck gut nachgeben. Auskühlen lassen. Auf einem Brett der Länge nach aufschneiden. Mit einem Suppenlöffel das Fruchtfleisch herausheben. Stiel und Kerngehäuse entfernen. Die Butterkekse zwischen zwei Küchentücher legen und mit dem Wallholz fein zerdrücken. In eine Schüssel geben. Die zimmerwarme Butter und 1 EL Zucker dazumengen. Alles zu einem Teig verarbeiten. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen. Die Hälfte des Buttermilchteigs hineingeben. Glattstreichen. Im Tiefkühler 1/2 Stunde erstarren lassen. Inzwischen die Eier trennen. Das Eiweiß kaltstellen. Das Eigelb mit 2 EL Zucker verrühren. Das Quittenmus mit einer Gabel fein zerdrücken. Zum Eigelb geben. Die Zitronenschale und eventuell den Schnaps oder Likör dazugeben. Das Eiweiß ganz steif schlagen. Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Den Rahm steif schlagen. Die 4 EL Wasser aufkochen. Die Gelatine ausdrücken, in das heiße Wasser geben, darin auflösen. Zum Quittenmus rühren. Den Rahm und schließlich das Eiweiß drunterheben. In die Kastenform füllen. Glattstreichen. Wiederum 1/2 Stunde im Tiefkühler erstarren lassen. Die zweite Teighälfte drübergeben, glattstreichen. Über Nacht im Tiefkühler erstarren lassen. Vor dem Servieren stürzen, das Papier entfernen, das Parfait in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die zweite Rahmportion steif schlagen. Auf den Scheiben verteilen. Diese mit Walnusskernen dekorieren.

4 Eingemachtes, Eingelegtes

4.1 Englische Gewürz-Quitten

1 kg nicht ganz ausgereifte Quittenäpfel	1/4 l Weinessig, etwa
1 l Wasser	500 g Zucker
2 EL grobes Salz	1 TL Koriander

Die Quitten abreiben, schälen, entkernen und dann in Achtel schneiden. Mit kaltem Wasser bedecken, 2 EL grobkörniges Salz zufügen. Zusammen 10 Minuten kochen lassen und abseihen. Die Flüssigkeit mit Weinessig, Zucker und Koriander 5 Minuten kochen lassen. Fruchtstücke dazugeben und so lange ruhig köcheln, bis die Scheiben ganz weich sind. In Gläser oder in einen Steinguttopf füllen und sofort verschließen. Tipp: Diese Quittenstücke passen besonders gut zu gekochtem Schinken, zum Schweinefleisch, Lamm oder Puter. Sie sind lange haltbar.

4.2 Pfälzer Weinbrandquitten

125 ml Weinbrand	4 EL Weinessig, ca.
1/2 Zitrone, unbehandelt	500 g Zucker
3-4 Sternanis	500 g Honig
700 ml Wasser	2 kg Quitten

Die Quitten schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Eine Zuckerlösung aus Honig, Zucker, Essig und Wasser bereiten. Zusammen mit dem Sternanis und der in dünne Scheiben geschnittenen Zitrone kurz aufkochen. Darauf achten, dass sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Die Quittenspaten zugeben und zum Kochen bringen. Bei schwacher Hitze 20-30 Minuten darin ziehen lassen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in vorbereitete Gläser füllen. Nun die Flüssigkeit auf ca. 1/2 l einkochen und den Weinbrand dazu rühren. Alles heiß über die Quitten gießen. Gläser verschließen und kühl und dunkel aufbewahren. Variante: Birnenhälften in Rotwein mit schwarzen Johannisbeeren und Gewürznelken.

4.3 Quitten in Apfelschnaps

1 St. frischer Ingwer	3 Gewürznelken
300 ml Apfelschnaps	2 Vanillestangen
2 Zimtstangen	300 g Einmachzucker

1/4 l Weißwein
100 ml Zitronensaft

1.5 kg Quitten

Die Quitten mit einem Tuch abreiben, in Viertel schneiden, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Fruchtstücke in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft vermischen und 30 Minuten durchziehen lassen. Den Wein mit Zucker und Gewürzen aufkochen und die Quitten 20-30 Minuten darin dünsten. Dann ohne Gewürze in Gläser schichten. Den Wein etwas einkochen lassen, den Apfelschnaps dazugeben und den Sud über die Quittenspalten gießen. Die Gläser sofort verschließen.

Zubereitungszeit (in Min.): 80

4.4 Quitten in Rum

1 kg Quitten
2 Orangen

500 g Zucker
1/2 l weißer Rum

Quitten waschen, bürsten, abreiben und schälen. In schmale Spalten schneiden, dann das Kerngehäuse entfernen. Die Orangen sehr heiß waschen sowie hauchdünn abschälen. Das Weiße von den Schalen entfernen und die Schalen in feine Streifen schneiden. Die Quittenspalten, Orangensaft sowie -schale mit dem Zucker sehr gründlich mischen und zugedeckt stehen lassen, bis sich der Zucker etwas aufgelöst hat. Nun bei schwacher Hitze alles zusammen 15 Minuten köcheln lassen. Nach dem Abkühlen vorsichtig in ein Glasgefäß umfüllen und mit dem Rum begießen. Den Behälter abdecken und etwa 2 Wochen lang alle 2 Tage vorsichtig umrühren. Die Quittenspalten in Rum kann man in der Weihnachtszeit wie sonstige Rumfrüchte zum Tee sowie für Desserts verwenden.

4.5 Quitten-Apfel-Mus

500 g Quitten, geschält, halbiert
300 g Äpfel (z. B. Boskoop), entkernt, halbiert
2 dl Apfelsaft

1 EL Zitronensaft
1 Pkg. Vanillezucker
Zucker nach Bedarf

Quitten mit einem Tuch gut abreiben, Fliege und Stiel entfernen. Quitten halbieren, mit dem Wasser in den Dampfkochtopf geben. Topf verschließen. Ab Erscheinen des 2. Ringes ca. 20 Min. weich kochen (2 rote Striche müssen immer sichtbar sein). Von der Platte nehmen, geschlossen stehen lassen. Erst öffnen, wenn sich das Ventil gesenkt hat. Quitten mit Äpfeln und Kochflüssigkeit pürieren, durch ein Sieb streichen. Zitronensaft und Vanillezucker darunterühren, Zucker begeben, auskühlen. In einer Gefrierdose tiefkühlen.

Haltbarkeit: tiefgekühlt ca. 12 Monate.

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Pro 100 g: 52 kcal / 215 kJ; E 0 g, F 0 g, KH 11 g

4.6 Quitten-Chutney

1 kg Quitten	1 Msp. Ingwerpulver
2 Zwiebeln, gehackt	1/2 Zimtstange
200 g Rosinen	1 Nelke
1 EL Zitronensaft	1 Lorbeerblatt
1/2 EL Senfpulver	300 g Zucker
1/2 TL Salz	3 dl Apfelessig

Vorbereiten: Quitten mit trockener Bürste oder Tuch abreiben, schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. In 1 cm große Würfel schneiden.

Kochen: Quitten und alle Zutaten bis und mit Zucker in eine große weite Pfanne geben, mischen. 1 dl Essig dazugießen und unter Rühren aufkochen, dann Hitze reduzieren. Während ca. 1 1/4 Stunden unter gelegentlichem Rühren zu einem dicklichen Mus einkochen. Dabei nach und nach den restlichen Essig zugeben. Kochendheiß in saubere vorgewärmte Gläser füllen und sofort verschließen.

Aufbewahren: Chutney kühl und dunkel lagern. Nach jedem Gebrauch gut verschließen, damit der Inhalt nicht austrocknet. Einmal geöffnet, im Kühlschrank aufbewahren.

Servieren: Passt als Beilage zu Fleischfondue, kaltem Braten, grilliertem oder gebratenem Fleisch.

Mengenangabe: 4 Personen

4.7 Quitten-Chutney zu Kasseler

1 kg Quitten (3-4 Stück)	Salz, Pfeffer
250 g Zwiebeln	4 Scheib. (à ca. 150 g) ausgelöstes Kasseler-Kotelett
3/4 l Apfelsaft	2 EL Öl
300 g Zucker, z. B. brauner	evtl. Majoran zum Garnieren
150 ml Weißwein-Essig	
1 EL Senfkörner	

Quitten waschen, vierteln, schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Quitten, Zwiebeln, Apfelsaft, Zucker, Essig und Senfkörner aufkochen und offen bei schwacher Hitze ca. 1 Stunde köcheln, dabei gelegentlich umrühren. Vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chutney in vorbereitete Twist-off-Gläser (ergibt 3 Gläser à ca. 300 ml) füllen und verschließen. Umgedreht auskühlen lassen. Kasseler im heißen Öl pro Seite 3-4 Minuten braten. Mit Pfeffer und wenig Salz

würzen. Kasseler und etwas Chutney anrichten, garnieren. Dazu schmecken Kartoffelpüree und zerlassene Majoran-Butter.

Haltbarkeit des Chutney ca. 10 Mon.

Mengenangabe: 4 Personen:

Auskühlzeit ca. 6 Std.

Zubereitungszeit ca. 2 Std.

pro Portion ca.: 430 kcal; E 31 g, F 17 g, KH 35 g

4.8 Quitten-Pickles

5 dl Obstessig

1/2 TL Kreuzkümmel, geröstet

7 1/2 dl Rose- oder Weißwein

1 kg Quitten, geschält, in Schnitzen, entkernt

300 g Zucker

Essig, Wein, Zucker und Kreuzkümmel aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 15 Min. köcheln. Quitten begeben, zugedeckt ca. 20 Min. knapp weich köcheln. In die sauberen vorgewärmtten Gläser füllen. Sud aufkochen, bis knapp unter den Rand dazugießen, Gläser verschließen. Zum Auskühlen auf isolierender Unterlage auf den Kopf stellen.

Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 6 Monate. Einmal geöffnet, Glas im Kühlschrank aufbewahren, Quitten rasch konsumieren.

Mengenangabe: 2 Gläser von je ca. 5 dl

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Pro 100 g: 190 kcal / 793 kJ; E 1 g, F 1 g, KH 39 g

4.9 Quittenkompott

1 kg Quitten

1 l Wasser

1 Zitrone

400 g Zucker

Quitten fest abreiben, schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Sofort Zitronensaft, vermischt mit 3 bis 4 EL Wasser, zugeben. Die vorbereiteten Früchte in Einmachgläser verteilen. Aus Wasser und Zucker eine Lösung kochen und diese über die Quitten gießen. Gläser verschließen und 30 Minuten bei 90 Grad einkochen. Abwandlung: Die Hälfte der Quitten durch Holunderbeeren, Äpfel, Birnen, Ananas oder Ebereschen ersetzen. Den Sud nach Belieben mit 100 ml Whisky, Rum oder mit etwas Zitronenlikör verfeinern.

4.10 Quittenkompott

1 kg Quitten	1 dl Grenadine-Sirup
1 Zitrone, abgeriebene Schale und	80-100 g Zucker
2 EL Saft	1/2 Zimtstange
4 dl Weiß- oder Apfelwein	

Quitten: mit trockener Bürste oder Tuch abreiben, vierteln und Kerngehäuse entfernen. In Schnitze schneiden.

Kompott: Restliche Zutaten in eine Pfanne geben, aufkochen, Hitze reduzieren. Quittenschnitze beifügen und 15-20 Minuten zugedeckt weich köcheln. Schnitze herausnehmen, anrichten. Die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen, Zimtstange entfernen, Saft über die Quitten gießen. Auskühlen lassen.

Tipp: Statt Weiß- oder Apfelwein Rotwein, anstelle von Grenadine-Sirup Cassis- oder Himbeersirup verwenden.

Mengenangabe: 4 Personen

4.11 Quittenkompott

1 kg Quitten	1 TL Zimtpulver
1 Vanilleschote	400 ml Apfelsaft
350 g Zucker	

Die Quitten schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Schalen und Kerngehäuse in einen Topf geben, dann mit 300 ml Wasser bedecken und aufkochen. Die Mischung 20-30 Min. kochen, durch ein Sieb geben, ausdrücken und den Saft dabei auffangen.

Mark aus der Vanilleschote kratzen. Den aufgefängenen Saft mit Vanillemark, Zucker, Zimt und Apfelsaft aufkochen. Die Quittenspalten zugeben, je nach Dicke in etwa 15 Min. bissfest garen. Je nach gewünschter Festigkeit die Garzeit anpassen. Die Quitten mit einer Schaumkelle aus dem Sud nehmen und auf sterile Gläser verteilen. Den Sud erneut aufkochen und 3 Min. kochen lassen, sofort über die Quitten geben und die Gläser randvoll füllen, verschließen und für wenige Min. auf den Deckel stellen. Auskühlen lassen.

Ungeöffnet, kühl und dunkel gelagert ist das Quittenkompott etwa 6 Monate haltbar.

Mengenangabe: 4 Gläs

4.12 Quittenschnitze mit Cranberrys

<i>SUD</i>	<i>FRÜCHTE</i>
1 l Wasser	1 1/2 kg Quitten
150 g Zucker oder Birnendicksaft	350 g Cranberrys
1/2 Zitrone, nur Saft	

Einmachgläser vorbereiten: Gläser, Deckel und Gummiringe oder Metallschraubdeckel gut waschen, heiß spülen, auf einem sauberen Tuch abtropfen. Alles zum Vorwärmen in eine Pfanne mit mindestens 70 Grad heißem Wasser legen.

Sud: Alle Zutaten in einer weiten Pfanne aufkochen.

Quitten vorbereiten: Evtl. Flaum der Quitten mit einem Tuch trocken oder unter dem Wasserhahn mit einer Bürste entfernen.

Zubereiten: Quitten schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Im Sud ca. 15 Min. köcheln (Garpunkt mit Holzstäbchen prüfen), Platte ausschalten. Cranberrys begeben, im Sud 3 Min. ziehen lassen. Früchte mit einem Abtropflöffel aus dem Sud heben, bis 2 cm unter den Rand in die Gläser füllen. Sud aufkochen, Gläser bis zum Überlaufen füllen, sofort verschließen, kurz auf den Kopf stellen, auf einem Tuch oder Holzbrett auskühlen.

Haltbarkeit: ca. 10 Monate.

Passt zu: kaltem Fleisch, Glace.

Mengenangabe: 2 Einmachgläser von je 1 Liter

4.13 Rote Bete-Quitten-Chutney mit Walnüssen

1-2 TL gem. Koriander	2 Lorbeerblätter
100 g gehackte Walnüsse	je 1 TL Wacholderbeeren, Piment- und Korianderkörner
500 g Gelierzucker 2:1	250 g Zwiebeln
350 ml Rotweinessig	1 kg Rote Beete
Cayennepfeffer	1 kg Quitten
Salz	

Zutaten für ca. 8 Gläser à 250 ml: (Obst/Gemüse vorbereitet gewogen) Quitten mit einem Küchentuch gut abreiben, waschen. Quitten und Rote Beete schälen und grob raspeln. Zwiebeln schälen und hacken. Ganze Gewürze in ein Gewürzsäckchen binden. Alles mit 25 g Salz, 1 TL Cayennepfeffer und 300 ml Essig aufkochen und bei mittlerer Hitze 25-30 Minuten garen, bis die Zutaten weich sind und die Flüssigkeit größtenteils verkocht ist. Etwas abkühlen lassen, Gewürzsäckchen entfernen. Gelierzucker und Walnüsse zufügen, mit übrigem Essig, Salz, Pfeffer und gemahlenem Koriander pikant abschmecken und unter Rühren wieder zum Kochen bringen. Ca. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen, dann sofort randvoll in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen und fest verschließen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 80

Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten

4.14 Weinbrand-Quitten

2 kg Quitten	700 ml Wasser
500 g Honig	3 Sternanis
500 g Zucker	1/2 Zitrone, unbehandelte
4 EL Weinessig	125 ml Weinbrand

Quitten abreiben, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Aus Honig, Zucker, Essig und Wasser eine Zuckerlösung kochen. Sternanis und dünne Zitronenscheiben kurz aufkochen. Die Quittenspalten in die Lösung geben und auf kleiner Gasflamme köcheln lassen. Das Obst mit einer Schaumkelle herausnehmen, in vorbereitete Gläser füllen. Die Flüssigkeit noch etwas einkochen lassen, den Weinbrand dazugeben und heiß über die Quitten gießen. Die Gläser sofort verschließen. Kühl und dunkel aufbewahren.

Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten

Kochzeit ca. 30 Minuten

5 Eintöpfe, Aufläufe, Gratins

5.1 Quitten-Kartoffel-Gratin

6 mittelgroße Kartoffeln	5 Stiele Thymian
2 Quitten	1 roter Peperoncino, entkernt, gehackt
150 g Mascarpone	50 g frisch geriebener Pecorino
100 ml Gemüsebrühe	1 TL Butter zum Fetten der Auflaufform
1 Prise Zucker	Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 Knoblauchzehen, geschält, gehackt	

Backofen auf 180 Grad/Gas Stufe 5 vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Kartoffeln waschen, schälen und jeweils in 8 Spalten schneiden. Quitten abreiben, um den Flaum zu entfernen, dann waschen, vierteln, schälen und vom Kerngehäuse befreien. Jedes Quittenviertel in 3 Spalten schneiden und mit den Kartoffeln in einer Schüssel vermischen. Mascarpone und Gemüsebrühe zu den Kartoffel- und Quittenspalten geben und gut vermischen, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Zucker, Knoblauch, abgezapfte Thymianblättchen und Peperoncino zugeben und gründlich untermischen. Den gesamten Inhalt der Schüssel in die Auflaufform geben, den Pecorino darüberstreuen und das Gratin im vorgeheizten Ofen etwa 50-60 Minuten backen, bis Quitten und Kartoffeln gar sind, evtl. mit Alufolie abdecken. Perfekt als Beilage zu geschmortem Fleisch oder ein tolles vegetarisches Hauptgericht für 2 Personen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung 90 Minuten

6 Fischgerichte, Meeresfrüchte

6.1 Kabeljau-Filets mit Quitten-Lauchzwiebel-Gemüse

1 Pkg. TK- 'Feine Filets Kabeljau' (300 g)	2 Lorbeerblätter
2 Quitten	4 Wacholderbeeren
Salz	Pfeffer
1 Zitrone, Saft von	1 EL Öl
1 Bd. Lauchzwiebeln	1 TL grober bunter Pfeffer
4 EL Weißweinessig	Zitronenrädchen
50 g Zucker	Dill

Fisch auftauen. Quitten waschen, schälen, in Spalten schneiden, in etwas kochendem Salz-Zitronenwasser ca. 10 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5-6 vorgaren; dann abtropfen lassen. Lauchzwiebeln putzen, waschen, in Stücke schneiden. V4l Wasser, Essig, 1 Pr. Zucker, Salz, Lorbeer und Wacholderbeeren zum Kochen bringen. Fisch zufügen, ca. 12 Min. auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 3-4 garziehen lassen. In der Zwischenzeit restlichen Zucker in einer trockenen Pfanne auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 schmelzen. Mit ca. 1/4 l heißem Wasser unter Rühren ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Quitten in die Karmelsoße geben und ca. 5 Min. kochen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Lauchzwiebeln darin unter Wenden ca. 2 Min. dünsten, zum Karamel geben und noch etwas kochen lassen. Gemüse und Fisch mit Pfeffer bestreut auf einer Platte anrichten. Nach Belieben mit Zitronenrädchen und Dill garnieren.

Mengenangabe: 2 Portionen

7 Fleischgerichte, Innereien

7.1 Curry-Minzragout

880 g Lammschulter	1 1/2 EL Rapsöl
130 g Zwiebeln	125 ml Sahne
3 Knoblauchzehen	1 EL Butterschmalz
120 g Frühlingszwiebeln	2 TL Currypulver
160 g Karotten	500 ml eingedickter Lammfond
160 g Petersilienwurzel	Thymiansträußchen
2 EL Minze	Salz, Pfeffer
2 klein. Quitten	

Fleisch in daumengroße Stücke zerteilen. Karotten und Petersilienwurzel schälen und in grobe Scheiben schneiden. Minze abzupfen und in grobe Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln säubern und in schräge Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Quitten abreiben, gut kalt abwaschen, Haus ausstechen und in Spalten schneiden. Fleisch in heißem Rapsöl anbraten, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln mit angehen lassen. Knoblauch, Karotten, und Petersilienwurzel zufügen. Currypulver zugeben, ganz kurz einrühren, mit Lammfond angießen und 15-20 Minuten köcheln lassen. 3/4 der Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 20 Minuten garen. Zum Schluss restliche Sahne und Minze unterheben. Quitten in heißem Butterschmalz beidseitig goldgelb braten. Ragout in tiefem Teller anrichten, Quittenspalten darüber verteilen und mit Thymiansträußchen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

7.2 Filetspitzen vom Schwein in Quittenmarksoße auf Chinakohl

1 Stange Frühlingslauch	1 rote Zwiebel
Jodsalz, Pfeffer	4 Kirschtomaten
1 Ministangenbrot	1/2 Chinakohl
1 EL Minze	2 EL Quittenmark (Glas)
1 1/2 EL Rapsöl	1 klein. Quitte
200 ml braune Grundsoße	280 g Schweinefilet

Schweinefilet in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in feine Spalten schneiden. Quitte säubern, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Kirschtomaten säubern, Stiel ausschneiden, vierteln. Chinakohl säubern, den Strunk entfernen, in grobe

Streifen schneiden. Frühlingslauch säubern, das Grün in Scheiben schneiden; Minzblätter abzupfen. Pfanne mit Rapsöl erhitzen, Zwiebeln glasig angehen lassen, Chinakohl zugeben und mit Jodsalz und Pfeffer würzen. Grün von Frühlingslauch zufügen und das Ganze dünsten lassen. Fleisch in Rapsöl scharf anbraten, Quittenscheiben hineingeben, mit Pfeffer würzen, Quittenmark dazugeben und kurz mit angehen lassen. Mit Grundfond angießen, etwas einköcheln lassen. Kirschtomaten zugeben und mit Jodsalz würzen. Ministangenbrot kross backen und schneiden. Chinakohl auf flachem Teller als Bett anrichten, das Geschnetzelte mit Soße darauf anrichten, mit gezupfter Minze bestreuen. Stangenbrotscheiben mit anlegen.

Mengenangabe: 2 Personen

7.3 Hirschmedaillons mit Quitten an Senfsauce

Bratbutter zum Braten	Bratbutter zum Braten
3 klein. Quitten (ca. 500 g), geschält, längs in ca. 3 mm dicke Scheiben gehobelt	1 TL Salz wenig Pfeffer
1 TL Salz wenig Pfeffer	<i>Senfsauce</i>
<i>Fleisch</i>	2 dl naturtrüber Apfelsaft 2 EL grobkörniger Senf 2 TL Maizena
12 Hirschmedaillons (je ca. 60 g)	

Fleisch ca. 30 Min. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Bratbutter in einer weiten Bratpfanne heiß werden lassen. Quitten portionenweise ca. 4 Min. braten, herausnehmen, würzen, zugedeckt warm stellen. Pfanne mit Haushaltspapier reinigen. Evtl. wenig Bratbutter heiß werden lassen. Fleisch beidseitig je ca. 2 1/2 Min. braten, würzen, warm stellen. Apfelsaft mit Senf und Maizena verrühren, in derselben Pfanne kurz aufkochen, Quitten und Medaillons anrichten, mit Sauce servieren.

Dazu passen: Knöpfli, Kartoffelstock oder Nudeln.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

pro Person: 311 kcal / 1307 kJ; E 38 g, F 11 g, KH 15 g

7.4 Lammfilet mit Quitten

4 mittelgroße Quitten	5 klein. gewürfelte Peperoni
100 g Butter	2 geschälte, gewürfelte Tomaten
6 klein. gewürfelte Schalotten	4 gehackte Knoblauchzehen
600 g Lammfilet	2 Lorbeerblätter

1 Tasse Weißwein
 1 Prise Thymian
 1 Prise Salz

1 Prise rotes Paprikapulver
 1 Prise schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Quitten schälen, halbieren und mit einem Esslöffel das Kerngehäuse und die holzigen Teile herauschaben. Blüte und Stiel ausschneiden, dann die Frucht in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Schalotten dünsten. Peperoni dazugeben und alles weiter dünsten lassen. Quittenscheiben hinzufügen, nach und nach auch Lorbeerblätter, Tomaten, ein wenig Wasser, Gewürze, Knoblauch und je nach Geschmack eine Tasse trockenen Weißwein, dann circa 15 Minuten bei kleiner Flamme garen. Lammfilet in ca. einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden, würzen und in Öl von beiden Seiten braten. Lammfilets mit Quitten und Sauce auf einem Teller anrichten. Dazu passt Reis.

Mengenangabe: 4 Personen

7.5 Lammragout mit Quitten

1.2 kg Lammschulter ohne Knochen (küchenfertig vorbereitet vom Metzger)	1/2 TL gem. Ingwer
300 g Zwiebeln	1 Stück Zimtstange (5 cm)
250 g Tomaten	1 Rosmarinzweig
700 g Quitten	1 Dos. gem. Safran
4 EL Pflanzenöl	800 ml Lammfond (Glas)
Salz, Pfeffer	300 g Stangenbohnen

Lammfleisch abbrausen, trockentupfen und in ca. 4 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden. Tomaten überbrühen, abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Quitten schälen, mit einem Kugelausstecher das Kerngehäuse entfernen, das Fruchtfleisch in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen, Fleisch und Zwiebeln darin unter mehrmaligem Wenden anbraten. Mit Salz, Pfeffer würzen. Ingwer, Zimt, Rosmarinzweig, Safran und die Hälfte der Tomaten zu fügen. Den Lammfond angießen, Quitten untermischen. Im geschlossenen Topf 60-90 Min. schmoren, bis das Fleisch weich ist.

Bohnen waschen, Enden abschneiden und schräg in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Bohnen die letzten 15 Min. zum Fleisch geben. 5 Min. vor Garzeitende übrige Tomaten zufügen. Abschmecken und servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

Vorbereiten ca. 35 Min.

Garen ca. 90 Min.

pro Person ca.: 480 kcal; E 70 g, F 16 g, KH 15 g

7.6 Medaillons vom Hirsch mit Wirsingstrudel und Quittenkompott

480 g Hirschrückenfilet, pariert	200 ml Portwein
3 kg Wildknochen	<i>Für den Wirsingstrudel:</i>
Öl	1 Kopf Wirsing
2 Gemüsezwiebeln	250 ml Sahne
3 groß. Möhren	Salz, Pfeffer
1 Stange Lauch	Muskat
1/4 Knollensellerie	Strudelteig
50 g Tomatenmark	1 Ei
400 ml Rotwein	<i>Für den Quittenkompott:</i>
Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Nelken,	10 reife Quitten
2 Zweige Thymian	500 g Zucker
2 Zweige Rosmarin	400 ml Weißwein
Lorbeerblatt	400 ml Rotwein
1/2 l Wasser	1 Vanilleschote, eventuell

Das Hirschrückenfilet in vier Portionen schneiden, salzen, pfeffern und von allen Seiten anbraten. Im Ofen etwa fünf Minuten bei 180 Grad zu Ende braten und zum Ruhen zwei bis drei Minuten in Alufolie hüllen. Die Knochen in walnussgroße Stücke hacken und in erhitztem Öl braun anrösten. Das in die gleiche Größe geschnittene Gemüse der Reihe nach hinzugeben und mitrösten (erst Möhren und Sellerie, weil sie länger brauchen). Das Fett abschöpfen, das Tomatenmark hinzufügen und ebenfalls drei bis vier Minuten mitbräunen. Mit dem Rotwein zwei- bis dreimal ablöschen und wieder einkochen lassen. Mit kaltem Wasser auffüllen, Kräuter und Gewürze zufügen und zwei bis drei Stunden köcheln lassen. Den Fond durch ein Passiertuch passieren und entfetten. Für den zweiten Ansatz zwei Schalotten in Streifen schneiden und in einem Topf anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und reduzieren lassen. Den Wildfond darauf geben und wieder solange reduzieren lassen, bis die Sauce schmeckt.

Zubereitung des Wirsingstrudels: Den Wirsing in Streifen schneiden und blanchieren. Die Sahne reduzieren lassen und abschmecken. Anschließend den Wirsing dazugeben. Den Strudelteig in Rechtecke schneiden, mit Eigelb bepinseln und zwei Löffel Wirsing darauf geben. Das Ganze wie eine Frühlingsrolle einschlagen, nochmals mit Eigelb einstreichen und etwa 20 Minuten bei 180 Grad goldgelb backen.

Zubereitung des Quittenkompotts: Die Quitten schälen, entkernen und würfeln. Den Zucker auf zwei Töpfe verteilt karamellisieren lassen und dann jeweils mit einer Sorte Wein ablöschen bzw. auffüllen. Die Quitten auf die Töpfe verteilen und weich kochen lassen. Die weichen Quitten pürieren und zum Hirsch anrichten.

Nelsons Beilagenempfehlung: Kartoffelwaffeln, Schupfnudeln, Gnocchi, Selleriepüree (Sahne, Nussbutter, 1/2 Knollensellerie, Salz und Pfeffer).

Mengenangabe: 4 Personen

7.7 Medaillons vom Hirschrücken mit Pastinakenpüree, Quittenkompott und Spätzle

<i>Rehrücken:</i>	50 g Bitterschokolade
1 Reh- oder Hirschrücken	etwas Wildfond
50 g Möhre	<i>Pastinakenpüree</i>
50 g Sellerie	500 g Pastinaken
50 g Lauch	100 ml Brühe
50 g Tomatenmark	100 ml Sahne
50 g Zwiebel	<i>Quittenkompott</i>
Öl zum Braten	6 Quitten
1 Apfel	200 ml Weiß- und Rotwein
1 Birne	100 ml weißen und roten Portwein
50 ml Sojasauce	400 g Zucker
100 ml Holundermark	<i>Spätzle</i>
50 ml Ahornsirup	250 g Quark
6 Wacholderbeeren	6 Eier
2 Schalotten	400 g Mehl
50 g Butter	1 Schluck Mineralwasser
300 ml Rotwein	etwas Salz, Muskat
100 ml Portwein	

Rehrücken: Den Wildrücken vom Metzger auslösen lassen und die Knochen zerkleinern. Die Knochen zusammen im Fett anbraten. Gemüse und Obst mitrösten und Tomatenmark dazugeben. Mit Rotwein und Sojasauce ablöschen, mit Wasser auffüllen. Etwa zwei Stunden köcheln lassen und passieren. In einem Topf Schalottenstreifen mit Wacholderbeeren in etwas Butter anschwitzen, mit Rot- und Portwein ablöschen und mit Wildfond auffüllen. Holundermark und Ahornsirup dazugeben. Reduzieren und mit etwas Stärke binden. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Bitterschokolade abschmecken. Den Hirsch- bzw. Rehrückenstrang in Medaillons schneiden und in heißem Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 180 Grad etwa fünf Minuten braten.

Pastinakenpüree: Pastinaken schälen und in grobe Stücke schneiden. Entweder in Salzwasser weich kochen oder dämpfen. Mit der Brühe und der Sahne im Mixer zu Püree verarbeiten.

Quittenkompott: Quitten schälen und würfeln. In zwei Töpfen jeweils 200 Gramm Zucker karamellisieren und jeweils mit rotem und weißem Wein/Portwein ablöschen. Sobald sich der Zucker losgekocht hat, die Quitten zugeben und weich garen, bis die Flüssigkeit reduziert ist.

Spätzle: Alle Zutaten miteinander verschlagen, bis der Teig Blasen wirft. In kochendes Salzwasser schaben. Abschütten und in einer Pfanne mit Butter leicht anbraten.

Mengenangabe: 4 Personen

7.8 Rindsgeschnetzeltes mit Quitten und Pilzen

Bratbutter zum Braten	250 g Eierschwämme, evtl. halbiert
600 g geschnetzeltes Rindfleisch (à la minute)	2 EL Quittengelee
3/4 TL Salz	1 1/2 dl Weißwein
wenig Pfeffer	1 1/2 dl Vollrahm
1 Zwiebel, fein gehackt	1 1/2 TL Maizena
2 Quitten, geschält, geachtelt, entkernt, in feinen Scheibchen	3/4 TL Salz
	wenig Pfeffer

Bratbutter in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch portionenweise je, ca. 1 Min. braten, herausnehmen, würzen, warm stellen. Evtl. wenig Bratbutter begeben, Zwiebel andämpfen, Quitten begeben, ca. 4 Min. weiterdämpfen. Pilze und Gelee begeben. Wein dazugießen, ca. 5 Min. köcheln. Rahm mit dem Maizena verrühren, dazugießen, aufkochen, würzen. Fleisch begeben, nur noch heiß werden lassen.

Dazu passen: Knöpfli.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

pro Person: 401 kcal / 1676 kJ; E 36 g, F 19 g, KH 17 g

7.9 Rippli mit Quitten

800 g geräuchertes Rippli am Stück	1 Msp. Cayennepfeffer
1 Rosmarinzwieglein	2 Quitten
2 dl Apfelwein	1 dl klare Bratensauce
2 EL Quittengelee	

Vorbereiten: Rippli und Rosmarinzwieglein in den Bratopf oder in die Braisière legen. In einer Pfanne Apfelwein, Gelee und Cayennepfeffer aufkochen, über das Fleisch gießen.

Schmoren: zugedeckt 30 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Rippli von Zeit zu Zeit mit der Flüssigkeit übergießen.

Quitten: mit trockener Bürste oder Tuch abreiben, vierteln und Kerngehäuse entfernen. In dünne Schnitze schneiden. Diese neben das Rippli legen, Bratensauce dazugießen. Zugedeckt 45 Minuten fertig schmoren.

Mengenangabe: 4 Personen

7.10 Rumpsteak mit Holunder - Quittensauce

4 Rumpsteaks (á ca. 280 g)	2 EL Butterschmalz
80 g Feldsalat	2 EL Balsamessig
300 g Champignons	1/4 l Holunder-/Fliederbeersaft
250 g Zucchini	(in Reformhäusern)
200 g Kirschtomaten	70 g Quittengelee, ca.
3 EL Himbeeressig	10 Wacholderbeeren
Salz, weißer Pfeffer	1 EL dunkler Soßenbinder
4 EL Öl	Weißbrot

Fleisch abgedeckt Zimmertemperatur annehmen lassen, inzwischen Feldsalat waschen, putzen und verlesen. Pilze waschen, putzen, vierteln. Zucchini waschen, putzen und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Kirschtomaten vierteln. Himbeeressig, Salz und Pfeffer verrühren, Öl unterschlagen. 1 EL Butterschmalz erhitzen. Pilze und Zucchini darin ca. 3 Minuten braten, zwischendurch wenden. Würzen, herausnehmen und warm stellen. Das Fleisch pfeffern und in restlichem heißem Butterschmalz bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 5 Minuten braten. Jeweils 2 Steaks übereinander legen und in Alufolie gewickelt im Backofen warm halten. Balsamessig, Holundersaft, Quittengelee und Wacholderbeeren ins Bratfett geben, aufkochen. Bei geringer Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Saucenbinder einstreuen und die Sauce abschmecken. Das Pilz-Zucchini-Gemüse auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen. Mit dem Salatdressing mischen. Tomaten unter die Pilz-Zucchini-Mischung geben. Feldsalat auf Tellern anrichten und mit Dressing beträufeln. Steaks salzen. Holundersauce dazu reichen. Dazu passt Weißbrot.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

7.11 Schweinsfilet mit Quitten

1/2 Quitte (ca. 200 g), mit einem Tuch abgerieben, geschält, halbiert, entkernt, grob gerieben (ergibt ca. 150 g)	1 EL Bratbutter
2 EL Sultaninen	3/4 TL Salz
2 EL ungesalzene geschälte Pistazien, fein gehackt	wenig Pfeffer
1 Schweinsfilet (ca. 400 g)	3 dl Fleischbouillon
	2 Zweiglein Rosmarin
	1/2 EL Butter, weich
	1/2 EL Mehl

Quitte, Sultaninen und Pistazien mischen. Filet in der Mitte längs mit einem schmalen langen Messer durchstossen, einige Male hin- und herfahren, bis der Schnitt ca. 2 cm breit ist. Quittenmasse mit einem Kellenstiel in die Fleischöffnung stossen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Filet würzen, bei mittlerer Hitze rundum ca. 5 Min. anbraten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Braten im Ofen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Vor dem Tranchieren Filet zugedeckt ca. 10

Min. ruhen lassen. Bouillon mit dem Rosmarin aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln. Rosmarin entfernen. Butter und Mehl mischen, begeben, unter Rühren ca. 5 Min. köcheln, mit dem Filet servieren. Dazu passen: Nudeln.

Mengenangabe: 4 Personen

Braten im Ofen: ca. 20 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

pro Person: 212 kcal; E 24 g, F 11 g, KH 7 g

8 Geflügelgerichte

8.1 Entenbrustspieße mit gegrillten Quitten

4 Stk. Entenbrust in große Würfel geschnitten	2 EL Imker-Honig
	2 Nelken
4 Rosmarinzweige bis auf die Spitze von den Nadeln befreit	2 Zimtstangen
8 Egerlinge oder braune Champignons	400 g Zucker
8 rote Zwiebeln geschält und geachtelt	200 ml Zitronensaft
	4 Quitten

Die Quitten abreiben oder waschen, schälen, halbieren, entkernen und in Zitronenwasser legen oder mit einer Zitrone abreiben. Zucker, Zitronensaft und Gewürze mit 1 l Wasser und den Quitten aufkochen. Die Quitten 20 Min. kochen und im Sud erkalten lassen. Später die Quitten abtropfen lassen, die Schnittfläche mit erwärmtem Honig einpinseln und auf dem Grill leicht karamellisieren. Die Entenstücke mit einem Spieß durchlöchern und abwechselnd mit roten Zwiebeln und Egerlingen auf die Rosmarinzweige stecken. Mit der Hautseite nach unten auf den Grill legen und in 10-12 Min. rosa grillen. Vor dem Servieren salzen und pfeffern.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

8.2 Geschmortes Quitten-Hähnchen

1 deutsches Hähnchen (ca. 1,2 kg, ohne Innereien)	1 Stange Porree
Salz, Pfeffer	1 EL Butter
Paprikapulver	50 g gewürfelter roher Schinken
1 kg Kartoffeln	1/2 TL Zimt
500 g Quitten	200 ml Roséwein

Das Hähnchen abrausen, trockentupfen, außen und innen mit Salz, Pfeffer sowie Paprikapulver einreiben. Kartoffeln sowie Quitten waschen und schälen. Die Quitten vierteln, vom Kerngehäuse befreien, mit einer Küchenreibe grob raspeln. Kartoffeln in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Porree waschen, putzen und in Ringe schneiden. Butter zerlassen, die Schinkenwürfel darin anbraten. Porree sowie Quittenraspel zufügen und kurz mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen. Ca. 3 EL Kartoffelwürfel zufügen und das Hähnchen damit füllen. Öffnung mit Holzstäbchen zustecken. Hähnchen in eine feuerfeste Form legen, im Ofen ca. 30 Min.

backen. Dann übrige Füllung sowie restliche Kartoffeln um das Geflügel verteilen, Wein angeben, würzen, alles 30 Min. weitergaren. In der Form servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 60 Min.

Zubereitung ca. 40 Min.

pro Person: 750 kcal; E 64 g, F 32 g, KH 39 g

8.3 Kürbispuffer mit Hähnchenbruststreifen und Apfel-Quitten-Kompott

Für die Hähnchenbruststreifen:

2 Hähnchenbrustfilets

Pflanzenöl

1 Zweig Rosmarin

Salz

Pfeffer

Für die Kürbispuffer:

250 g Kürbis, zum Beispiel Butternut

1 rote Zwiebel

2 Eier

2-4 EL Speisestärke (nach Bedarf)

Salz

Pfeffer

1-2 Messerspitzen scharfes Paprikapulver

Für das Apfel-Quitten-Kompott:

1 Quitte

1 Apfel, zum Beispiel Cox Orange

3 EL Zucker

250 ml Apfelsaft

1 Stange Zimt

2 Sternanis

Für die Dekoration:

Petersilie

Hähnchenbrustfilets in etwas Pflanzenöl kross anbraten, dann bei wenig Hitze zusammen mit einem Zweig Rosmarin langsam garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kürbis schälen, entkernen und grob raspeln. Zwiebel pellen und in feine Würfel schneiden. Zwiebelwürfel, Eier und Stärke mit den Kürbisraspeln vermischen. Teig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver nach Geschmack würzen. Die Quitte mit einem Tuch gründlich abreiben, dann - ebenso wie den Apfel - schälen und entweder Kugeln aus dem Fruchtfleisch stechen oder das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Obst mit dem Apfelsaft in einen kleinen Topf geben. Mit Zucker, Sternanis und Zimt bei mittlerer Temperatur etwa 15 Minuten leise köcheln lassen. Pflanzenöl in einer großen Pfanne erhitzen, darin den Teig in Form von vier circa ein Zentimeter dicken Puffern braten. Die Puffer von jeder Seite bei mittlerer Temperatur so lange braten, bis sie schön braun und kross sind. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Das gegarte Hähnchenfleisch in feine Scheiben schneiden und fächerförmig auf den vier Puffern anrichten. Die mit Hähnchenbruststreifen belegten Puffer auf zwei Tellern verteilen. Apfel- und Quittenstückchen hinzugeben und alles mit etwas Kompottsoße beträufeln (nappieren). Petersilie darüber streuen und sofort servieren.

Mengenangabe: 2 Portionen

8.4 Quittenhahn

1 Freilandhahn ca. 1,5 kg	1 feingeschnittene Peperoni
1 groß. Quitte	1 Zitrone
3 Scheib. Kastenweißbrot, entrindet und feingewürfelt	3 EL feingehackte Geflügelleber
1/8 l Milch	2 feingehackte Schalotten
1 Ei	1/2 Stange Lauch
1 MS Muskatblüte	1 Karotte
1 MS abgeriebene Zitronenschale	1/4 Sellerie
	2 EL Butter

Den Hahn waschen, trocken tupfen, innen und außen pfeffern und salzen.

Die Quitte schälen, auf einer Raffel grob bis zum Kerngehäuse reiben und mit dem Saft einer halben Zitrone vermischen. Die Brotwürfel in eine Schüssel geben und mit der Milch beträufeln. Leber in etwas Butter mit den Schalotten anschwitzen und zum Brot geben. Abgeriebene Zitronenschale, Muskatblüte, das Ei und die geriebenen Quitten dazugeben und alles gut vermischen.

Mit einem Löffelstiel zwischen Fleisch und Haut fahren und so die Haut vom Fleisch trennen. Dann die Füllung zwischen Haut und Fleisch der Brust und der Keulen schieben. Den Hahn mit flüssiger Butter bepinseln und mit grob gewürfeltem Suppengemüse etwa 1 Stunde in den auf 180° vorgeheizten Ofen geben. Zwischendurch immer wieder mit etwas Wasser ablöschen und mit Bratensaft übergießen. Zum Schluss den Fond passieren, mit einigen Butterflocken binden, den Hahn tranchieren und mit der Sauce anrichten.

8.5 Thymian-Hähnchen mit Quitten

4 Hähnchenbrustfilets (à ca. 150 g)	2 TL geh. Thymianblättchen
Salz, Pfeffer	250 ml Hühnerbrühe
2 reife kleine Quitten	150 ml trockener Weißwein
2 EL Butter	200 ml Sahne
1 EL Olivenöl	Thymianzweige zum Garnieren

Hähnchenbrustfilets abbrausen, trockentupfen. Mit Salz, Pfeffer würzen. Quitten waschen, das Kerngehäuse ausstechen. Die Früchte in nicht zu dicke Scheiben schneiden. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

In einer backofenfesten Pfanne 1 EL Butter und Olivenöl erhitzen. Fleisch darin auf einer Seite rasch goldbraun anbraten. Wenden, mit Thymianblättchen bestreuen, auf der anderen Seite anbraten. Pfanne in den Ofen schieben, ca. 8 Min. weiterbraten.

Inzwischen die Quittenscheiben in 1 EL Butter von beiden Seiten in ca. 15 Min. weichdünsten und warm stellen. Brühe und Wein in einem Topf um die Hälfte einkochen. Sahne unterrühren, nochmals um die Hälfte reduzieren (ca. 200 ml). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren Soße in eine ovale Form geben, Fleisch und Quittenringe darin anrichten. Mit Thymianzweigen garnieren. Dazu schmeckt Kartoffelpüree.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereiten ca. 35 Min.

Garen ca. 25 Min.

pro Person ca.: 470 kcal; E 41 g, F 28 g, KH 8 g

9 Getränke

9.1 Quittenlikör

2 kg Quitten	1/2 Stange Zimt
1 l Cognac	2 Nelken
200 g Zucker	

Quitten mit einem trockenen Tuch gut abreiben, waschen, Stielansatz und Fliege entfernen. Quitten mit der Bircherraffel in eine Schüssel raffeln, zugedeckt 3 Tage in den Kühlschrank stellen.

Geriebene Quitten anschließend durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb oder den Geleesack abgießen, Quitten im Tuch gut auspressen.

Den gewonnenen Saft (1 Liter) evtl. durch einen Kaffeefilter gießen, damit der trübe Satz zurückbleibt.

Einen Liter Saft mit einem Liter Cognac, dem Zucker und den Gewürzen mischen, in ein Einmachglas oder ein Glas mit gut verschließbarem Deckel füllen.

Den angesetzten Quittenlikör 2 Monate unter täglichem Schütteln an einem massig warmen Ort ziehen lassen. Nach 2 Monaten den Likör filtrieren und in Flaschen abfüllen.

9.2 Quittenlikör

1/2 l Quittensaft	1 Zitrone
250 g Zucker	3/8 l Alkohol (96%)
1 TL Muskatblüte	

Quittensaft herstellen, wie im Rezept angegeben ist. Man benötigt für 1/2 l ca. 1 kg Früchte und beim Pressen ohne Entsafter für dieses Rezept ca. 200 g Zucker. Den gewonnenen Quittensaft mit Zucker und Muskatblüte sehr langsam bis zum Siedepunkt erhitzen, Zitronensaft zufügen und nach dem Erkalten mit Alkohol vermischen. In Flaschen abfüllen, diese verschließen und mindestens 14 Tage vor Gebrauch an einem hellen Ort (oder in der Sonne) stehen lassen.

9.3 Quittenlikör

3 Quitten, nur gelbe Schalen	175 g Zucker
5 dl Obstbranntwein 40 %	2 1/2 dl Wasser

Schön reife Quitten mit einem trockenen Tuch gut abreiben, waschen, schälen. Die Schalen zusammen mit dem Obstbranntwein in ein Einmachglas geben und zugedeckt sechs Wochen bei Zimmertemperatur marinieren lassen.

Nach sechs Wochen: Quittenbranntwein durch ein Tuch oder den Geleesack filtrieren. Zucker und Wasser zusammen 5 Minuten kochen, erkaltet mit dem filtrierten Quittenbranntwein mischen, in eine gut gereinigte Flasche abfüllen. PS: Auch eisgekühlt serviert, schmecken die beiden Quittenliköre ausgezeichnet.

9.4 Quittensaft

2 kg Quitten
1 kg Zucker,

2 Zitronen

Quitten waschen, bürsten, von Butzen und Stängeln befreien und nach Vorschrift im Entsafter entsaften. Oder die vorbereiteten Früchte auf einem Reibeisen grob reiben. Mit der Hälfte des Zuckers und dem Saft der Zitronen über Nacht stehen lassen. Danach den Saft abpressen und die Rückstände mit 1/2 l Wasser erhitzen. Die Flüssigkeit nochmals abpressen und zum Saft geben. Diesen mit dem übrigen Zucker 5 Minuten kräftig kochen. Abschäumen und heiß in Flaschen füllen. Sofort verschließen. Das Rezept ergibt 1 1/2 l Saft, der am besten mit Mineralwasser verdünnt als Erfrischung getrunken wird. Tipp: Aus all den Rückständen Quittenstangen oder Quittenbrot herstellen (siehe Rezept).

9.5 Wilder Herbst

1 Msp. gemahlene Nelken
0.7 l Milch
4 EL Hagebuttenmus

1/4 l Apfel- oder Birnensaft
4 EL Puderzucker
4 mittelgroße Quitten

Den Flaum von den Quitten abreiben, vierteln, Kernhaus herausschneiden und in schmale Spalten teilen. Mit Zucker und Saft so lange köcheln lassen, bis die Quitten weich sind. Durch die grobe Scheibe der "flotten Lotte" oder einen Durchschlag passieren. Quitten mit dem Hagebuttenmus mischen und mit der Milch zusammen aufschlagen. In Gläser füllen und mit gemahlene Nelken überstäuben.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 25

10 Grundlagen, Informationen

10.1 Japanische Zierquitte: Konfitüre und Gelee

Zierquitten, Wasser Die Quitten mit einem trockenen Tuch gut abreiben, waschen, Fliege entfernen, Früchte halbieren. Kerngehäuse und Häute bleiben bei der Marmeladenherstellung im feinsten Passevite-Sieb zurück und müssen deshalb nicht entfernt werden. Die so vorbereiteten Früchte im Dampfkochtopf mit Wasser bedecken und 10 Minuten unter Druck kochen. Die Zierquitten lassen sich nun mit einer Holzgabel gut verrühren. Über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag die Masse langsam aufkochen und heiß im Geleesack abtropfen lassen. Nicht auspressen, sonst wird der Saft trüb. Den Saft für den Gelee auffangen und das Quittenmus für die Konfitüre durch das feinste Sieb des Passevite treiben.

Konfitüre 500 g Zierquittenmus 400 g Zucker 1 Zitrone, Saft nach Belieben 1/2-1 TL Zimt nach Belieben Mus und Zucker 5-10 Minuten unter Rühren kochen, Zitronensaft und/oder Zimt beifügen und in vorgewärmte Gläser abfüllen, sofort verschließen. Die Konfitüre wird zu dick, wenn sie länger eingekocht wird.

Gelee 5 dl Saft 500 g Zucker Zusammen aufkochen, abschäumen, ca. 10 Minuten unter Rühren lebhaft kochen lassen und Geleeprobe machen: 1 Tropfen Gelee auf einem kalten Tellerchen sollte rasch gelieren. Gelee in vorgewärmte Gläser abfüllen, sofort verschließen. Der Gelee erhält auch ohne Zugabe von roten Apfelschalen eine sehr schöne Farbe. Die Früchte gelieren sehr gut. Das Aroma ist leicht säuerlich und intensiver als bei gewöhnlichen Quitten.

Der Zierquittengelee eignet sich sowohl als Brotaufstrich wie auch als Beilage zu Terrinen und Wild.

10.2 Quitte - ein feines Früchtchen

Die Quitte wird auch Kretischer Apfel, Venus- oder Adonisapfel oder auch Schmeckbirne genannt. Neben den Apfel- und Birnenquitten gibt es japanische und chinesische Zierquitten, die man auch essen kann. Weltweit gibt es ca. 200 Quittensorten.

Apfelquitten haben ein trockenes hartes Fruchtfleisch mit vielen Steinzellen. Sie schmecken in der Regel aromatischer als Birnenquitten. Die sind weicher, haben nicht so viele Steinzellen und schmecken milder. Daher sind sie in Deutschland beliebter. Die Quitte ist die Frucht der Aphrodite. Als solche galt sie als Symbol für Liebe, Glück und Fruchtbarkeit. Die alten Römer verwendeten sie als Opfergabe und zur Parfümherstellung.

Inhaltsstoffe: Quitten enthalten ebenso viel Vitamin C wie Äpfel und wichtige Vitamine der B Gruppe, Mineralstoffe, Kieselsäure und ätherische Öle. Besonders hervorzuheben ist der hohe Gehalt an Fruchtsäuren (Apfel- und Weinsäuren). Sie haben viel mehr Pektine als beispielsweise Äpfel. Pektine absorbieren aufgenommene Giftstoffe im Darm, so dass die Gifte für den Körper unschädlich ausgeschieden werden können. Seit ca. 2000 Jahren wird

die Quitte auch in der Medizin verwendet. Sie war und ist Bestandteil der Naturheilkunde. Empfohlen wird frisches Kompott bei Magen- und Halskrankheiten.

Verarbeitung: Quitten sind roh nicht genießbar. Sie sind hart, schmecken sauer und ein bisschen bitter. Das Fruchtfleisch wird erst mit dem Garen fein. Quitten können je nach Rezept auch mit Schale verarbeitet werden. Erst mit einem Küchentuch den Flaum abreiben, dann mit einem scharfen Messer halbieren od. vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Besser geht's mit einem Kugelausstecher. Wer Quitten liebt, kann sie für den Rest des Jahres, z. B. für den Weihnachtsbraten, einfrieren: Früchte halbieren, entkernen, aber nicht schälen. Zwei bis drei Minuten in kochendem Wasser garen, abschrecken, trocken tupfen und in Gefrierbeuteln einfrieren. Bei Verwendung dann wie frische Quitten weiter verarbeiten.

Wissenswertes: Bei den Portugiesen heißt die Quitte 'Marmelo' - Honigapfel. Genau das ist ihr Geheimnis: Reife Quitten duften verführerisch gut - betörend süß wie Honig mit einem Schuss saurem Apfel darin. Und sie können noch mehr: Im Kleiderschrank halten sie Motten und anderes Ungeziefer fern.

10.3 Quitten

Vitamin: C. Mineralstoffe: Kalium, Calcium, Phosphor. Spurenelemente: Eisen, Fluor. Pro 100 g essbarer Anteil: Ballaststoffe: 6,0 g. Energie: 37 kcal / 157 kJ.

Besonderheiten: Quitten sind roh hart und holzig und werden deshalb nur gekocht gegessen. Sie enthalten viel Pektin, das als Geliermittel wirkt.

Aus Quittenkernen und warmem Wasser kann ein farbloser Schleim gewonnen werden, der in der Heilkunde gegen Entzündungen der Verdauungsorgane eingesetzt wird.

Mengenangabe: 4 Personen

10.4 Quitten - rund und gesund

Sie sind steinhart, aber bis in die Kerne gesund. Quitten munden nicht nur als Marmelade und Gelee, die aromatischen Früchte runden herzhaftere Gerichte bestens ab. Das leuchtend gelbe Obst steht ganz am Ende des heimischen Saisonkalenders. Allerdings spielen Quitten in deutschen Ländern eine eher untergeordnete Rolle: Nur in sonnigen, geschützten Lagen, wie im Rheinland oder in Baden-Württemberg, reifen sie so heran, dass sich erwerbsmäßiger Anbau lohnt. Quitten duften betörend nach einer Mischung aus Zitrone und Apfel. Früher hat man sie deshalb in die Wohnstube oder den Wäscheschrank gelegt. Doch die Quitte kann mehr als nur gut aussehen und riechen: Man sagt, sie enthalte mehr Vitamin C als die meisten Apfelsorten. Dazu kommen viele wichtige Mineralien, wie Kalium, Calcium und Eisen. Der hohe Pektingehalt der Früchte wirkt nachweislich verdauungsfördernd. Beim Zubereiten von Quittengelee muss man den Pektingehalt berücksichtigen, denn dadurch geliert es schnell und man braucht weniger Gelierzucker als bei anderen Früchten.

Gegen rissige Haut: Früher galt die Quitte auch als Heilmittel: Gießt man die Kerne mit

Wasser auf, so entsteht nach einer Weile eine Art Schleim, dem fast wundersame Heilkräfte zugeschrieben wurden. Äußerlich angewendet soll er gegen Sonnenbrand, rissige Haut und spröde Lippen helfen. Trinkt man den 'Kernsud', soll das von Hals bis Lunge sowie im Magen-Darm-Trakt Beschwerden lindern.

Vielseitig: Quitten schmecken als Marmelade, Gelee oder als Quittenbrot. Doch die aromatischen Früchte passen auch zu herzhaften Gerichten. So ergeben rohe Quittenscheiben zusammen mit Tomaten, Peperoni, Knoblauch und Schalotten eine köstliche Sauce. Entsprechend gewürzt, passt die pikante Beilage beispielsweise gut zu Lammfilet.

Quittengelee, Quittenmus und Quittenbrot: Gelee: Die ganzen Quitten in wenig Wasser (sie sollten gerade bedeckt sein) weich kochen, dann vorsichtig abgießen. Die Flüssigkeit mit Gelierzucker noch ca. drei bis vier Minuten kochen. Heiß in Gläser füllen.

Mus: Die weich gekochten Quitten schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Früchte anschließend pürieren oder durch ein Sieb passieren. Auf ein Kilo Mus etwa 400 g Zucker geben und nochmals zehn bis 15 Minuten köcheln lassen.

Brot: Zur Herstellung von Quittenbrot wird Mus im Verhältnis 1:1 mit Zucker unter ständigem Rühren ca. eine Stunde gekocht. Anschließend auf ein Blech ein bis zwei Zentimeter dick aufstreichen. Zwei bis drei Tage in einem warmen Raum trocknen lassen oder bei halb geöffneter Backofentür bei ca. 100 Grad etwa drei bis vier Stunden dörren lassen. Das Quittenbrot in kleine Würfel oder Rauten schneiden. Die Würfel entweder in Zucker oder gemahlene Mandeln wälzen.

11 Kartoffel-, Gemüsegerichte

11.1 Kartoffel-Quitten-Rösti

400 g Quitten	120 g Cashewkerne
400 g mehlig Kartoffeln	200 g junger Lauch
50 g Sahne	200 g Tofu, geräuchert
Kräutersalz, Pfeffer	Sojasauce (Tamari)
Koriander, gemahlen	1 EL Butterschmalz
1 EL Butterschmalz	

Quitten waschen und mit einem trockenen Tuch abreiben. Quitten und Kartoffeln schälen, Quitten entkernen und beides grob reiben. Sahne darunter mischen und mit Kräutersalz, Pfeffer und Koriander würzen. In einer Pfanne in heißem Butterschmalz jeweils ein Esslöffel Masse von beiden Seiten braten. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Lauch in Streifen und Tofu in Würfel schneiden und beides in Butterschmalz andünsten. Mit Kräutersalz, Pfeffer und Tamari abschmecken. Cashewkerne untermischen und Lauchgemüse zu den Rösti servieren.

11.2 Quitten-Schalotten-Gemüse

50 g durchw. Speck	1 EL Thymian
50 g Butter	20 g Zucker
200 g Schalotten	100 ml Rotwein
750 g Quitten	100 ml Wildfond
Salz	1 EL Balsamessig
10 g Zucker	Pfeffer

Speck würfeln, in Butter knusprig ausbraten, herausnehmen und auf einen Teller legen. Schalotten pellen, Quitten in Spalten schneiden, schälen und entkernen. In der Pfanne 10 min. anbraten. Mit Salz, Zucker und Thymian würzen. Die Quittenspalten herausnehmen und Schalotten darin anbraten, mit Salz und 20 g Zucker karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen, 10 min. schmoren, dann Wildfond und Quitten dazugeben und erwärmen. Mit Balsamessig und Pfeffer würzen, mit den Speckwürfeln bestreuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

12 Kuchen, Gebäck, Pralinen

12.1 Delikates Quittenmark

40 ml Quittengeist	1/2 l Quittensaft pro kg Quittenmark
1 kg Zucker	2.5 kg Quitten

Die Quitten schälen, entkernen und mit dem Quittensaft weichkochen. Früchte mit dem Mixstab fein pürieren oder durch ein Sieb streichen. Das entstandene Quittenmark abwiegen und die entsprechende Menge Zucker zufügen. Alles in einen Topf geben und bei mäßiger Hitze unter Rühren so lange einkochen, bis die Masse ziemlich fest am Löffel hängt. Quittengeist unterrühren. Ein Backblech mit kaltem Wasser ausspülen und etwa 1 cm hoch Quittenmasse einfüllen. Glattstreichen und 6-8 Tage trocknen lassen. Die Masse ist fest genug, wenn sie mit einem scharfen Messer in Rauten geschnitten oder mit Ausstechern geformt werden kann. Nach Belieben das Quittenmark in Zucker wenden.

12.2 Gefüllte Quittentorte

<i>Quittentorte</i>	50 g Rohrzucker
150 g Soja-Margarine	<i>Füllung</i>
100 g Rohrzucker	2 Gläser Quitten-Gelee
4 Eigelb von Eiern mittlerer Größe	150 g Soja-Margarine
50 g Wasser	100 ml Zitronensaft
1 Prise Salz	1/2 Vanilleschote, Mark von
1/2 TL geriebene Zitronenschale	4 Eier mittlerer Größe
80 g Maismehl (glutenfrei)	50 g Weizenstärke / Speisestärke
80 g Sojamehl (oder ein anderes glutenfrei- es Mehl)	2 Blatt Gelatine
15 g Backpulver	<i>Dekoration</i>
250 g geraspelte Quitten	1 klein. Quitte
100 g gehackte Pistazien	etwas Rohrzucker
4 Eiweiß von Eiern mittlerer Größe	1/2 Orange, Saft von

Das Rezept von Georg Maushagen ist eine Liebeserklärung an ein Traditionsobst, das lange Zeit in Vergessenheit geraten war und wegen seines delikaten Aromas jetzt wieder voll im Trend liegt. Es verführt auch Menschen, die herkömmliche Torten nicht genießen können, da es ohne das klassische Mehl und ohne Milchprodukte auskommt. Trotzdem ist es kein Diätrezept und macht sich gut auf jeder herbstlichen Kaffeetafel.

Quittentorte : Margarine und Zucker in einer Schüssel mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer schaumig rühren bis der Zucker sich aufgelöst hat. Eigelb mit Wasser und den

Gewürzen verquirlen. Die beiden glutenfreien Mehle mit dem Backpulver vermischen. Die Eiermischung in drei Teilen abwechselnd mit der Mehlmischung unter die Margarinemasse rühren. Die Quitten schälen und raspeln. Die Quittenraspel in ein Handtuch legen und etwas ausdrücken, damit nicht zu viel Feuchtigkeit in den Teig kommt. Die Quittenraspel und die gehackten Pistazien mit etwas Mehl bestäuben, mischen und unter die vorbereitete Teigmasse heben. In einer separaten Schüssel Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen und vorsichtig unter den Quittenteig heben.

Einen Backring mit Boden von 26-28cm Durchmesser mit Backpapier auslegen und die fertige Quittenmasse einfüllen. Den Backofen auf 190-200°C ohne Umluft vorheizen, den gefüllten Backring auf die mittlere Schiene setzen und ca. 40 bis 45 Minuten backen. Auskühlen lassen und aus dem Ring nehmen.

Füllung aus Quitten-Gelee: Das fertige Quitten-Gelee mit der Margarine, dem Zitronensaft und dem Vanillemark in einen Topf geben und unter gelegentlichem Umrühren einmal aufkochen lassen. Die Eier mit der Speisestärke in eine separate Schüssel geben und verquirlen. Die Eiermasse zügig unter das aufgekochte Quitten-Gelee rühren. Unter ständigem Rühren nochmals kurz aufkochen lassen. Die in kaltem Wasser eingeweichte Blattgelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf auflösen und unter die warme Quittencreme rühren. Die Quittencreme abkühlen lassen und für ca. eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Anschließend die Masse kurz mit einem Schneebesen aufschlagen.

Dekorieren der Quittentorte: Die Quitte schälen und raspeln. Orangensaft mit Zucker und den Quittenraspeln in einen Topf geben. Langsam dünsten bis die Quittenraspeln weich sind und anschließend auskühlen lassen. Den Quitten-Boden dreimal durchschneiden, so dass man 4 runde Tortenböden hat. Jeden Tortenboden mit der Quitten-Fruchtcreme bestreichen. Mit einem Löffel aus den vorbereiteten Quittenraspeln kleine Nocken formen und zur Dekoration auf die Tortendecke setzen. Abschließend die Torte mit Puderzucker besieben.

12.3 Käsecreme mit Quitten auf dem Blech gebacken

Zutaten für den Teig

150 g Magerquark

300 g Mehl

6 EL Milch

6 EL Öl

75 g Zucker

1 Pkg. Vanillinzucker

1 Prise Salz

1 Pkg. Backpulver

Zutaten für die Füllung:

850 g Quark

150 bis 200 g Zucker

4 Eier

50 g zerlassene Butter

50 g Vanillepudding-Pulver (zum Kochen)

3-4 dicke Quitten

0,4 l Weißwein

2 bis 3 Stangen Zimt

Zutaten Dekoration:

4-5 EL Quittengelee

150 bis 200 g Mandelblättchen

Zuerst das Mehl und den Quark in die Schüssel geben und verrühren. Dann nach und nach

alle anderen Zutaten dazugeben. Alles so lange durchkneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Etwa ein bis zwei Stunden kühl stellen, danach dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier bezogenes Blech legen.

Quitten in Achtel schneiden, schälen und das Kerngehäuse entfernen. In dem Weißwein mit Zucker und Zimt blanchieren. Die Stücke dürfen nicht zu weich sein. Den Saft jetzt abschütten und alles abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Quark und die übrigen Zutaten verrühren, dann die Quitten in Stückchen schneiden, mit der Quarkmasse verrühren und auf den Boden geben. Den Kuchen bei 180 bis 200 Grad ca. 30 Minuten im Umluftofen backen, bis er goldbraun ist.

Den noch warmen Kuchen mit etwas Quittengelee bestreichen und mit den Mandeln bestreuen.

Unser Tipp: Aus dem Quittensaft lässt sich problemlos ein leckeres Gelee kochen.

12.4 Kleine Quittentörtchen - Tortine di melacotogna

310 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten	300 g Kalte Butter in kleinen Stücken
1 Prise Salz	8 Quitten
1 EL Zucker	80 g Brauner Zucker
	1/2 Teel. Zimt

Mehl, Salz und Zucker vermischen. 230 g Butter mit den Fingerspitzen unter das Mehl reiben. Nach und nach etwa 60 ml eiskaltes Wasser zugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.

Den Flaum der Quitten gründlich abreiben, die Quitten dann schälen und vierteln. Die Quittenviertel großzügig von Kerngehäuse und Strunk befreien und in schmale Spalten schneiden.

Die restliche Butter bei mittlerer Hitze in einer großen Pfanne zerlassen, 50 g braunen Zucker und Zimt zugeben. Die Quittenspalten in die Butter geben und unter Wenden 20-25 Minuten garen.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in 8 gleich große Portionen teilen. Diese auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche jeweils rund ausrollen (Ø 12 cm). Die Teigkreise dann mit Abstand zueinander auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.

Die Quitten mit Sud auf die Mitte der Teigkreise geben, dabei einen ca. 2 cm breiten Rand lassen. Den Rand über die Quitten nach innen klappen und mit etwas Wasser bestreichen. Die Ränder mit dem restlichen braunen Zucker bestreuen und die Törtchen im vorgeheizten Ofen 35-40 Minuten backen. Die Törtchen mit Alufolie abdecken, sollten sie drohen, zu dunkel zu werden. Aus dem Ofen nehmen und lauwarm oder kalt servieren.

Mengenangabe: 8 STÜCK

12.5 Linzertorte

<i>Teig</i>	1 Msp. Zimt
250 g Margarine	1 Msp. Nelkenpulver
200 g Zucker	1 Prise Salz
2 Eier	200 g Mehl
250 g Haselnüsse oder Mandeln, gemahlen	200 g Quittenmarmelade
1/2 Zitrone, nur abgeriebene Schale	Quittengelee
1 EL Kirsch	1 Eigelb zum Bestreichen

Margarine weichrühren, Zucker und Eier beifügen, rühren, bis die Masse hell ist, dann die übrigen Zutaten darunterhören. Zuletzt das Mehl dazusieben und alles gut mischen. Knapp 2/3 der Masse auf dem Boden der Form verteilen, glattstreichen. Dem restlichen Teig noch etwas Mehl zufügen. Wenig Teig für die Verzierung beiseite stellen, aus dem Rest eine ca. 1 1/2 cm dicke Rolle formen und als Rand in die Springform legen, mit einer Gabel verzieren. Die Quittenmarmelade (evtl. vorher leicht erwärmen, bis sie streichfähig ist) einfüllen und glattstreichen. Den restlichen Teig auswallen, in Streifen schneiden und als Gitter über die Torte verteilen. Mit Eigelb bepinseln. Vor dem Backen nach Möglichkeit 1/2 Stunde kühl stellen. Backen: Ca. 40 Minuten auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Tipp: Nach dem Backen die Teigzwischenräume mit erwärmtem Quittengelee auffüllen, so glänzt die Torte verführerisch.

Mengenangabe: 1 Springform von 24 cm Ø

12.6 Quitten mit Makrönchen-Schiffli

4 Quitten (ca. 800 g)	3 frische Eiweiß
<i>SUD</i>	1 Prise Salz
5 dl Wasser	100 g Zucker
4 EL Zucker	1 1/2 EL Kakaopulver
1/2 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft	1 TL Zimt
1 Zimtstange	160 g Baum- oder Haselnüsse oder Mandeln, gemahlen
1 1/2 dl Quittensud	Puderezucker, einige Mandelsplitter, für die Garnitur
2 EL Quittengelee	

MAKRÖNCHEN-MASSE

Quitten vorbereiten: Evtl. Flaum der Quitten mit einem Tuch trocken oder unter dem Wasserhahn mit einer Bürste entfernen.

Quitten: Vierteln, Kerngehäuse entfernen, Viertel in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

Sud: Alle Zutaten bis und mit Zimtstange aufkochen. Quitten begeben, zugedeckt ca. 20 Min. knapp weich garen, abtropfen, in gefetteten Portionsförmchen oder in ofenfester Form

verteilen. Sud und Quittengelee verrühren, zu den Quittenschnitzen gießen.

Makrönchen-Masse: Eiweiß und Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers beifügen, weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker, Kakaopulver und Zimt darunter rühren. Nüsse mit dem Gummischaber darunterziehen. Masse mit 2 Esslöffeln zu «Schiffli» formen, dekorativ auf den Quittenschnitzen verteilen, garnieren.

Gratinieren: 15-20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Noch warm servieren.

Tipp: Quitten mit einer mit Quittenlikör, Quittensud oder Williams aromatisierten Schokoladesoße servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

12.7 Quitten-Biskuit

50 g Zucker

10 g Butter, in Stücken, weich

1 Quitte (ca. 300 g; siehe Tipp),
geschält, entkernt, in feinen Schnitzen, blan-
chiert

Biskuit

60 g Zucker

2 Eier

1 Prise Salz

1 Quitte (ca. 300 g; siehe Tipp),
geschält, entkernt, grob gerieben

2 EL Zitronensaft

60 g Mehl

Zucker in der vorbereiteten Form verteilen. Caramelisieren: ca. 7 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens, bis der Zucker hellbraun ist, herausnehmen. Caramel mit einem Löffelrücken gleich-mässig verstreichen, Butter darauf verteilen, schmelzen. Quittenschnitze dicht gefächert in den Caramel legen.

Biskuit: Zucker, Eier und Salz in eine Schüssel geben, mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse heller ist. Quitte mit dem Zitronensaft mischen, lagenweise mit dem Mehl auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen, auf den Quittenschnitzen verteilen.

Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, ca. 5 Min. stehen lassen, Kuchen mit dem Papier aus der Form heben. Den Rand vorsichtig mit dem Spachtel vom Papier lösen. Tarte noch heiß sorgfältig auf eine Platte stürzen, Papier ablösen, auskühlen.

Tipp: Der Kuchen schmeckt auch herrlich mit Williams-Birnen; diese nicht blanchieren.

Mengenangabe: 1 Cakeform von ca. 30 cm, mit Backpapier ausgelegt

Backen: ca. 35 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Pro Stück (1/8): 136 kcal / 571 kJ; E 3 g, F 3 g, KH 25 g

12.8 Quitten-Cake mit Streusel

QUITTEN

800 g Quitten
3 EL Weißwein
5 EL Quittengelee

1 TL Zimt
1 Msp. Kardamompulver
100 g Mehl
1 TL Backpulver

TEIG

125 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
150 g gemahlene Mandeln

STREUSEL

6 EL gemahlene Mandeln
1 EL Mehl
1/2 EL Zucker
1 EL Quittengelee, leicht erwärmt, zum Bestreichen

Quitten mit einem Tuch gründlich abreiben, waschen. 1 kleine Quitte schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Eine Hälfte in ca. 6 Schnitze schneiden. Weißwein mit dem Quittengelee aufkochen, Schnitze begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln, herausnehmen, abtropfen, für die Garnitur beiseite stellen. Restliche Quitten mit der Schale an der Röstiraffel in die restliche Flüssigkeit reiben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. dämpfen, auskühlen.

TEIG: Butter oder Margarine in einer Schüssel weich rühren. Zucker, Salz und Eier begeben, weiterrühren, bis die Masse hell ist. Mandeln, Zimt und Kardamom darunter mischen. 1 El Teig für den Streusel zugedeckt beiseite stellen. Die geriebenen Quitten unter den restlichen Teig rühren. Mehl und Backpulver mischen, ebenfalls unter den Teig rühren, sofort in die vorbereitete Form füllen.

STREUSEL: Mandeln, Mehl und Zucker mischen, den beiseite gestellten Teig darunter rühren, die Masse muss krümelig sein. Auf dem Cake verteilen, die beiseite gestellten Quittenschnitze darauflegen.

BACKEN: ca. 55 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, die Quittenschnitze mit dem Gelee bestreichen. Cake leicht abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Mengenangabe: 1 Cakeform von 30 cm, ganz mit Backpapier ausgelegt

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

Backen: ca. 55 Min.

12.9 Quitten-Feuilletés

1 rechteckig ausgewallter Blätterteig (ca. 42 X 25 cm)

FÜLLUNG

1 Portion Quitten-Masse (siehe Rezept

Quitten-Pästli),
noch nicht ausgestrichen und nicht getrocknet

Puderezucker und Hagelzucker, für die Garnitur, nach Belieben

Vorbereiten: Den Blätterteig halbieren, beide Teigschichten aufeinander legen, auf einen mit Backpapier belegten Blechrücken geben. Mit dem Wallholz leicht darüberwallen,

ringsum einen Rand von ca. 1 mm abschneiden (Teig geht besser auf). Ca. 12 Quadrate einritzen. Mit einer Gabel dicht einstechen.

Backen: 10-15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens, im ausgeschalteten Ofen 10 Min. trocknen lassen.

Zubereiten: Mit einem gezackten Messer die vorgeritzten Quadrate schneiden.

Füllen: Quadrate quer halbieren. Je 1/2-1 El Füllung auf den Teigbödeli verstreichen, Deckeli auflegen. Nach Belieben mit Puderzucker und Hagelzucker bestäuben.

Mengenangabe: 12 Stück

12.10 Quitten-Gelee-Torte

für den Amarettini-Boden:

175 ml Milch
 100 ml Sahne oder Crème fine zum Schlagen
 4 EL Amarettosirup
 2 Eier
 1 Pkg. echten Vanillezucker
 1 Pkg. Amarettozucker
 1 Prise Salz
 ein bisschen abgeriebene Orangenschale
 1 Pkg. Vanillesoßenpulver zum Kochen
 175 g Amarettini (Mandelkekse)
 50 g gehackte Mandeln oder Mandelstifte
 50 g grob gehackte Zartbitterschokolade
 100 g gewürfeltes Marzipan

(Rohmasse oder Marzipanbrot
 - auch mit Schokolade o.ä. möglich)

für das Quitten-Gelee:

750 g Quittenstücke, gewürfelt
 150 g Zucker, je nach Gusto auch mehr
 150 g Gelierzucker 1:1
 1 l Wasser oder Weißwein oder eine 1:1-Mischung aus beidem
 1 Vanilleschote, Mark von geriebene Zitronen- und Orangenschale von je 1/2 Frucht
 2 Tütchen à 25 g Gelierfix 1:2

fürs Dekor:

200 ml Sahne
 1 Pkg. Schokotropfen oder ähnliches

Eine 24-cm-Springform großzügig mit Backpapier auslegen; am besten so, dass das Papier über den Rand der Form steht. Den Ofen auf 180-200 Grad vorheizen. Milch, Sahne bzw. Rama Creme fine, Amarettosirup, Eier, Vanillezucker, Salz, Amarettozucker, Orangenschale und Soßenpulver gut mit einem Schneebesen verrühren. Amarettini dazugeben, eine Minute einweichen lassen und dann in die Springform geben. Mandelstifte, Schokolade und Marzipan darüber verteilen und leicht andrücken. Bei 180-200 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 35 bis 45 Minuten backen. Danach abkühlen lassen; bei Zeitdruck kann der Boden auch warm weiterverarbeitet werden. Die Quitten gut abreiben, waschen, schälen und würfeln. Das Obst mit dem Zucker, der Vanilleschote und den abgeriebenen Schalen in der gewünschten Flüssigkeit aufkochen, dann den Herd ausschalten. Die Quittenstücke für die weitere Verarbeitung des Suds abgießen und gut abtropfen lassen. Gelierzucker mit dem Gelierfix laut Packungsanweisung vermischen und mit dem Sud aufkochen. Jetzt die Quitten wieder unterheben. Wenn die Masse anfängt zu gelieren, vorsichtig auf dem Amarettiniboden verteilen. Etwa zwei Stunden stocken lassen und schließlich nach

Belieben dekorieren - zum Beispiel mit Sahnewölkchen und Schokotropfen.

Tipp: Das Obst kann je nach Geschmack und Jahreszeit ausgetauscht werden. Petra Kramm empfiehlt grundsätzlich säuerliches Obst. Wer die Torte mal mit Pflaumen zubereiten möchte, tauscht die Wasser-/Weißwein-Mischung aus gegen Wasser und/oder Rotwein.

12.11 Quitten-Hefeteig-Schnecken *Chioccioline di pasta lievitata con melecotogne*

120 ml Milch	180 g Weiche Butter
1 Würfel Hefe	3 Eier
175 g Zucker	1 Bio-Zitrone, Saft von
430 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten	500 g Quitten
1 Prise Salz	Etwas Puderzucker zum Bestäuben

Die Milch lauwarm erwärmen. Die Hefe hineinbröckeln und zusammen mit 1 EL Zucker darin auflösen. Mehl, 70 g Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen und eine Mulde hineindrücken. Die Hefemilch hineingießen, mit etwas Mehl vom Rand bestäuben und 15 Minuten mit einem Küchenhandtuch abgedeckt ruhen lassen.

Anschließend 80 g Butter und 2 Eier dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt weitere 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Inzwischen die Quitten vorbereiten. Dafür den Zitronensaft in einer großen Schüssel mit Wasser mischen. Die Quitten mit einem trockenen Tuch vom Flaum befreien und schälen, dann vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in sehr kleine Würfel schneiden. Sofort in das Zitronenwasser legen.

Die Quitten abgießen und gut abtropfen lassen. Mit etwas Küchenpapier trocken tupfen. Übrige Butter und übrigen Zucker verrühren. Den Hefeteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 50 x 30 cm großen Rechteck ausrollen. Mit der Butter-Zucker-Mischung bestreichen und die Quittenwürfel darauf verteilen.

Den Teig von der langen Seite aufrollen und in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden. Diese auf mit Backpapier belegte Backbleche legen und abgedeckt an einem warmen Ort weitere 30 Minuten gehen lassen.

Mengenangabe: 20 STÜCK

12.12 Quitten-Jalousien

2 Quitten (ca. 400 g)	3 EL Nüsse, gemahlen
1 Stück Zitronenschale, abgeschält	1/4 TL Zimt
1/2 dl Weißwein oder Süßmost	1 Pkg. Blätterteig (ca. 450 g)
3 EL Zucker	1 Ei
3 EL Sultaninen	

Die Quitten schälen, entkernen und in feine Scheibchen oder Würfelchen schneiden. Zusammen mit der Zitronenschale im Weißwein knapp gar dämpfen. Die Quitten ohne Flüssigkeit mit den übrigen Zutaten mischen, auskühlen lassen. Die Hälfte des Blätterteiges 2 mm dick auswallen und 4 Quadrate von 15 cm Seitenlänge schneiden, auf ein Ofenblech legen. Die Füllung auf den Teigplätzchen verteilen, ringsum 2 cm Rand freilassen. Den restlichen Teig auswallen, um 2 cm größere Quadrate schneiden und Einschnitte anbringen. Die Ränder der unteren Teilstücke mit Eiweiß bestreichen und die eingeschnittenen Quadrate vorsichtig darüberlegen. Die Ränder ringsum nochmals sauber schneiden. Mit Eigelb bestreichen.

Backen: Ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Tipp: Jalousien mit Puderzucker bestäuben, in die Einschnitte etwas erwärmten Quittengelee füllen.

12.13 Quitten-Käse-Kuchen vom Blech

Für den Teig:

150 g Magerquark

300 g Mehl

6 EL Milch

6 EL Öl

75 g Zucker

1 Pkg. Vanillinzucker

1 Prise Salz

1 Pkg. Backpulver

Für die Füllung:

850 g Quark

150 bis 200 g Zucker

4 Eier

50 g zerlassene Butter

50 g Vanillepudding-Pulver (zum Kochen)

4 dicke Quitten, bis zu

0.4 cl Weißwein

2-3 Stangen Zimt

Für die Dekoration:

4-5 EL Quittengelee

150-200 g Mandelblättchen

Zuerst das Mehl und den Quark in die Schüssel geben und verrühren. Dann nach und nach alle anderen Zutaten dazugeben. Alles so lange durchkneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Etwa ein bis zwei Stunden kühl stellen, danach dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier bezogenes Blech legen. Quitten in Achtel schneiden, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Im Weißwein mit Zucker und Zimt blanchieren. Die Stücke dürfen nicht zu weich sein. Den Saft jetzt abschütten und alles abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Quark und die übrigen Zutaten verrühren, dann die Quitten in Stückchen schneiden, mit der Quarkmasse verrühren und auf den Boden geben. Den Kuchen bei 180 bis 200 Grad etwa 30 Minuten im Umluftofen backen, bis er goldbraun ist. Den noch warmen Kuchen mit etwas Quittengelee bestreichen und mit den Mandeln bestreuen.

Unser Tipp: Aus dem Quittensaft lässt sich ein leckerer Gelee kochen!

12.14 Quitten-Kürbis-Kuchen

600 g Kürbis, in Würfel geschnitten	2 EL Puderzucker
600 g reife Quittenäpfel	3 Eier
200 g trockene Kekse, gerieben	1 Glas Milch
150 g Zucker	1/2 TL Zimt

Quitten schälen und grob reiben. In eine Kasserolle geben und mit 5 EL Wasser und Zimt 1 Minute kochen. Gewürfelten Kürbis dazugeben und in ca. 15 Minuten zu einem Brei einkochen. Abkühlen lassen.

Backofen auf 180° vorheizen.

Eier und Zucker schaumig schlagen. Milch, geriebene Kekse und Quitten-Kürbisbrei dazugeben und gut vermischen.

In eine Antihafkuchenform geben und für 45 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.

Aus dem Ofen nehmen, abkühlen, rautenförmig zerschneiden, auf einem Kuchenteller anrichten, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Dazu empfehlen wir Weißwein: Malvasia, aus der Piemonte-Zone.

Mengenangabe: 6 Personen

Kochzeit: 45 Minuten

Vorbereitung: 35 Minuten

12.15 Quitten-Pästli

1 kg Quitten	250 g Birnendicksaft
1 rotschaliger Apfel oder	300 g Zucker
2 EL Karkadeblüten (siehe Hinweis unten Mitte)	1 TL Zitronensaft
2 dl Rotwein	evtl. Zucker, für die Garnitur

Quitten vorbereiten: Evtl. Flaum der Quitten mit einem Tuch trocken oder unter dem Wasserhahn mit einer Bürste entfernen.

Quitten: in Viertel schneiden, in eine Pfanne geben. Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen, dazugeben oder Karkadeblüten zufügen. Rotwein begeben, alles aufkochen, zugedeckt 30-40 Min. weich kochen. Quitten offen 1 Tag stehen lassen, damit sich eine intensive rote Farbe entwickelt. Früchte mit der Flüssigkeit durchs Passevite treiben, Birnendicksaft, Zucker und Zitronensaft beifügen, unter Rühren einkochen, bis sich die Masse vom Pfannenboden löst. Auf Backpapier ca. 5 mm dick ausstreichen oder in gefettete Petit-four-Förmchen streichen, 3-4 Tage an einem warmen Ort trocknen lassen. Beliebige Formen schneiden oder ausstechen, evtl. in Zucker wenden.

Aufbewahren: kühl, gut verschlossen, evtl. lagenweise, durch Backpapier getrennt. Haltbarkeit ca. 1 Monat.

Hinweis: Karkadeblüten sind in Drogerien und Apotheken erhältlich.

Mengenangabe: 60 Stück

12.16 Quitten-Sahnetorte*Für den Rührteig*

100 g Marzipanrohmasse
 75 g weiche Butter
 75 Zucker
 1 Pkg. Vanillinzucker
 4 Eier
 4 EL Zitronensaft
 2 TL Backpulver
 100 g Mehl
 75 g gem. Haselnuss

Für Füllung und Garnierung

1 kg Quitten
 120 g Zucker
 150 ml Orangensaft
 12 Blatt Gelatine
 1 kg Vollmilchjoghurt
 2 Pkg. Vanillinzucker
 200 g Sahne
 1 Pkg. Tortenguss

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Marzipan raspeln, mit Butter, Zucker und Vanillinzucker cremig rühren. Nach und nach Eier und Zitronensaft unterrühren. Backpulver, Mehl und Nüsse mischen und unterheben. Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) füllen, ca. 25 Min. backen. Boden aus der Form nehmen und erkalten lassen. Quitten schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit 20 g Zucker und Orangensaft aufkochen, ca. 15 Min. köcheln lassen. Dann abschütten, Sud auffangen, beides abkühlen lassen.

Gelatine einweichen. Joghurt mit Vanillin- und übrigem Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, 2 EL Joghurtcreme unterziehen. Unter die restliche Creme rühren, kühlen. Sobald die Joghurtcreme geliert, Sahne steif schlagen und unterziehen. Boden mit Tortenring umschließen. 1/3 Quitten darauf verteilen, mit Creme bestreichen. 3 Std. kühlen. Ring entfernen, Torte mit restlichen Quitten verzieren. Den Guss mit Quittensud laut Packungsaufdruck zubereiten und auf den Früchten verteilen. Torte weitere 60 Min. kühlen.

Mengenangabe: 12 Stücke

Kühlen ca. 4 Std.

Backen ca. 25 Min.

Vorbereiten ca. 30 Min.

pro Stück ca.: 420 kcal; E 11 g, F 23 g, KH 42 g

12.17 Quitten-Törtchen*TÖRTCHEN*

1 rund ausgewallter Mürbeteig (ca. 33 cm Ø)

SCHOKOLADE-VERZIERUNG

1 Beutel dunkle Kuchenglasur (ca. 125g), geschmolzen

QUITTEN-SYLLABUB

75 g Quittengelee
 1 EL Zitronensaft
 1 EL Quittenlikör, evtl.
 1.8 dl Rahm, kalt

Aus dem Teig 8 Rondellen von ca. 9 cm O ausstechen. In die vorbereiteten Förmchen legen, mit einer Gabel dicht einstechen, ca. 10 Min. in den Tiefkühler stellen.

BLINDBACKEN: ca. 18 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens (Heiß-/Umluftofen: 200 Grad). Aus den Förmchen nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

TIPP: aus den Teigresten Gutzli ausstechen, ca. 8 Min. mitbacken, zum Kaffee servieren.

SCHOKOLADE-VERZIERUNG: Mit der flüssigen Kuchenglasur beliebige Formen auf ein Backpapier gießen, fest werden lassen. Formen sorgfältig vom Papier lösen. Mit der restlichen Glasur die Törtchen innen bis ca. 1 cm unter den Rand ausstreichen.

QUITTEN-SYLLABUB: Gelee mit Zitronensaft und evtl. mit dem Likör glatt rühren, Rahm begeben. Mit dem Schwingbesen oder den Schwingbesen des Handrührgerätes zu einer festen, schaumigen Creme schlagen, in die Törtchen füllen, verzieren, sofort servieren.

LÄSST SICH VORBEREITEN: - Törtchen ca. 2 Wochen im Voraus backen und unglasiert tiefkühlen oder 1 Tag im Voraus backen. - Quitten-Syllabub ca. 2 Std. im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Füllen sorgfältig durchrühren.

Septembermenü - Rotwein-Feigen mit Roquefort-Füllung - Enten-Stroganoff - Quitten-Törtchen

Mengenangabe: 8 Förmchen von ca. 7 cm O, gefettet

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Backen: ca. 18 Min.

12.18 Quittenbrot

1 kg Quitten

500 g Gelierzucker

Etwas Olivenöl

Evtl. Zucker zum Bestreuen

Die Quitten schälen und die Kerngehäuse entfernen. Anschließend in Schnitze schneiden und in einen großen Topf geben. 1-2 Gläser Wasser zugeben, sodass die Früchte gerade bedeckt sind. Die Quitten etwa 40 Min. kochen, bis sie richtig weich sind. Etwas abkühlen lassen und durch ein Sieb streichen.

Quittenmark abwägen und 500 g Fruchtmark mit dem Gelierzucker und 1 Glas Wasser in einen flachen Topf geben und unter beständigem Rühren einkochen, bis sich das Mus vom Topfboden löst.

Dann gießt man die Masse auf ein mit Olivenöl eingefettetes Blech, streicht sie 1 cm dick glatt und lässt sie mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort 24-48 Std. trocknen.

Wenn gewünscht, den Teig mit Zucker bestreuen, auf dem Blech in Rauten schneiden, vorsichtig vom Blech ablösen. Die Rauten auf einen sauberen Karton legen, der die Feuchtigkeit aufsaugt. Weitere 8-10 Tage an einem warmen Ort trocknen.

Nach dem Trocknen das Quittenbrot lagenweise in Dosen geben, zwischen jede Lage ein Stück Backpapier legen und trocken lagern.

Mengenangabe: 8 PERSONEN

12.19 Quittenbrot mit Äpfeln

1 1/2 kg Quitten
1/2 kg Äpfel

1 kg Gelierzucker (2:1)
Puderzucker zum Bestreuen

Den Backofen auf 160 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen.

Die Quitten und Äpfel vierteln und entkernen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen 1 Stunde garen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Das Fruchtfleisch der Äpfel und Quitten von den Schalen trennen (am besten abschaben), dann pürieren. Das Püree mit dem Gelierzucker mischen, im Topf erhitzen und circa 5 Minuten kochen lassen.

Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, glatt streichen und 2-3 Tage trocknen lassen. Nach Belieben z. B. Herzen, Sterne oder Rauten daraus schneiden. Zwischen Backpapierlagen luftdicht verschlossen aufbewahren. Zum Servieren noch mit etwas Puderzucker bestreuen.

Mengenangabe: 100 Stück

Trockenzeit: 2-3 Tage

Back- und Garzeit: 1 Std. 5 Min.

Zubereitungszeit: 30 Min.

12.20 Quittenkonfekt (Quittenbrot)

700 g Quitten, ca.

500 g Gelierzucker

Quitten gut waschen, dabei den pelzigen Flaum abreiben, mit Schale und Kerngehäuse in Schnitze teilen, mit wenig Wasser weichkochen. Zugedeckt abkühlen lassen, dann durch ein Sieb passieren. Das Mark abwiegen, 500 g Fruchtemark mit 500 g Gelierzucker vermischen, unter Rühren zum Kochen bringen, ca. 2 Minuten kochen, danach ca. 1 cm dick auf Porzellan- oder Kunststoffplatten streichen und einige Tage trocknen lassen. In Quadrate oder Romben schneiden oder kleine Formen ausstechen. Nach Belieben noch in Zucker wälzen. Gut verschlossen in Schraubgläsern oder Dosen aufbewahren.

Zubereitungszeit 50 Minuten

12.21 Quittenkuchen

3 altbackene Brötchen,
1/2 l Milch, ca.
125 g Butter,

7 Eier
(3 ganze Eier, 4 Eidotter),
4 g Zimtpulver,

1 Zitrone,
60 g Zucker,
150 g Zucker,
3 Quitten,

1/4 l Wasser,
Butter und
Semmelbrösel
(für Backblech)

Die Rinde der altbackenen Brötchen abreiben und das Innere in warmer Milch einweichen. Butter schaumig schlagen. Dann 3 ganze Eier und 4 Eidotter hineinrühren. Die eingeweichten Brötchen ausdrücken, mit Zimtpulver, dem Saft und der kleingeschnittenen Schale einer Zitrone sowie 60 g Zucker dazu geben und gut vermischen.

Quitten gut abreiben, schälen, in Schnitze teilen (Kernhaus entfernen), in kaltem Wasser aufsetzen und kochen lassen. Nach ca. 20 Minuten 150 g Zucker dazu geben und mit 1/4 l Wasser weichkochen. Die Backform einfetten und mit Semmelbrösel bestreuen.

Die Hälfte der Teigmasse in die Form füllen und mit den erkalteten Quittenschnitzen belegen. Darauf den restlichen Teig geben und im nicht zu heißen Ofen ca. 40 Minuten backen.

12.22 Quittenkuchen mit Mandelbaiser

1 Glas Cognac (20 ccm)
100 g Mandelblättchen
100 g Zucker
3 Eiweiß
Weinbrand oder Calvados
4 Nelken
Schale einer Zitrone
4 EL Honig

1 kg Quitten
1 Eiweiß
150 g Butter
1 Ei
Salz
Vanillezucker
75 g Zucker
250 g Mehl

Aus Mehl, 75 g Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei und Butter (in Flöckchen) schnell einen Teig kneten und kühlstellen. Für den Belag Quitten waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Honig in 1/8 l Wasser unter Rühren erwärmen, Quitten, Zitronenschale und Nelken hinzufügen und zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen. Nelken und Zitronenschale herausnehmen, Quitten abtropfen lassen, mit Alkohol beträufeln und 1 Stunde kaltstellen und ziehen lassen. Teig ca. 1 cm dick ausrollen, in eine Springform geben, Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und im Backofen bei 200 °C ca. 20 Minuten vorbacken. Kuchen mit dem Eiweiß bestreichen und noch warm mit den Quitten belegen. Für die Baisermasse Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, 100 g Zucker langsam einrieseln lassen, 2/3 der Mandeln unter die Masse heben und auf dem Kuchen verteilen. Die restlichen Mandeln darüber streuen. Im Backofen auf der oberen Schiene bei 160 °C ca. 40 Minuten backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

12.23 Quittentaler mit Vanillesoße

2 Quitten	ten
1 Bio-Zitrone, Saft von	1/2 Pkg. Backpulver
75 g Magerquark	2 Prisen Salz
120 g Zucker	1 Vanilleschote, ausgelöstes Mark von
1 Ei	250 g Sahne
2 EL Sonnenblumenöl	250 ml Milch
150 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten	6 Eigelb

Die Quitten schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien, dann in Spalten schneiden und in einen Topf geben. So viel Wasser dazugeben, dass sie bedeckt sind. Zitronensaft dazugeben. Mischung aufkochen und bei kleiner Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Die Quitten anschließend durch ein Sieb abgießen.

Für den Teig Quark mit 40 g Zucker, Ei und Öl verrühren. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz vermischen und nach und nach zur Quarkmasse geben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 6 gleich großen Kugeln formen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Quittenspalten mit Küchenpapier trocken tupfen, mit der gewölbten Seite nach oben in die Teigkugeln drücken. Teiglinge ca. 20 Minuten im Ofen backen. Mit Alufolie abdecken, sollten die Quittentaler drohen, zu dunkel zu werden.

Vanillemark, Sahne und Milch in einem Topf aufkochen lassen. Die Mischung vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. In einer Schüssel Eigelb mit übrigem Zucker und restlichem Salz schaumig schlagen. Die noch warme Sahnemischung unter Rühren dazugeben. Alles gut verrühren, dann zurück in den Topf geben und bei kleiner Hitze unter Rühren etwas andicken lassen. Vanillesoße warm oder kalt zu den Talern servieren.

Mengenangabe: 6 STÜCK

Zubereitung 80 Min.

12.24 Quittentarte - Tarta di mela cotogna

700 g Quitten	1 Ei
120 g Zucker	Einige Hülsenfrüchte zum Blindbacken
1 Zimtstange	4 Stiele Minze
250 g Mehl	250 g Quittengelee
125 g Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten der Form	1/2 Zitrone; den Saft
1 Prise Salz	1 TL Zimt
	2 EL Rotwein

Quitten waschen, vierteln, entkernen, längs in 0,5 cm dünne Spalten schneiden. 500 ml Wasser mit 100 g Zucker und Zimt aufkochen. Quitten zugeben, 30 Minuten köcheln

lassen.

Mehl, Butter, Salz, Ei und übrigen Zucker rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

Die Quitten durch ein Sieb abgießen, den Sud dabei auffangen und die Zimtstange entfernen. Den Sud zum Kochen bringen und offen 25-30 Minuten sirupartig einkochen lassen. Anschließend etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Tarteform (Ø 24 cm) mit etwas Butter einfetten. Den Teig 0,3-0,5 cm dünn ausrollen. Form damit auslegen, dabei einen Rand formen. Boden mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier bedecken und die Hülsenfrüchte daraufgeben. Den Boden mittig im Backofen ca. 15 Minuten vorbacken.

Die Minzblättchen waschen, fein hacken. Gelee, Zitronensaft, Zimt und Minze mit Rotwein erhitzen. Hülsenfrüchte und Backpapier vom Boden entfernen, Geleemischung auf den Boden streichen. Quitten darauf anordnen, mit dem Sud beträufeln. Die Tarte weitere 20-30 Minuten mittig im Backofen backen.

Mengenangabe: 1 KUCHEN

12.25 Quittentarte mit Koriander

100 g Honig	750 g Quitten
200 g brauner Zucker	150 g Butter
1 TL Zimt	1 Prise Salz
1/2 Vanilleschote, Mark von	Eier
1 TL Koriander	150 g Vollkornweizenmehl
50 g geh. Mandeln	2 TL Backpulver

Hälfte des Honigs, 100 g Zucker, Zimt, Vanillemark und Koriander in eine Pfanne geben, vermengen und karamellisieren lassen. Mandeln unterrühren. Eine Tarteform (Ø 26 cm) fetten. Masse gleichmäßig in der Form verteilen.

Quitten waschen, schälen, vierteln, von den Kernen befreien. Früchte mit 200 ml Wasser und 50 g Zucker ca. 20 Min. dünsten. In Spalten schneiden, auf der Mandelmasse verteilen. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Butter mit restlichem Honig, 50 g Zucker und Salz schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, unterheben. Den Teig über die Quitten geben und glatt streichen. Die Tarte im Ofen etwa 30 Min. backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Extra-Tipp Zu dieser Tarte ist eine aromatisierte Schlagsahne einfach unwiderstehlich. Dafür 200 ml Sahne mit der abgeriebenen Schale einer unbehandelten Orange und 1 EL Zucker steif schlagen und separat dazugeben.

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereitung: 35 Min.

Garen: 20 Min.

Backen: 30 Min.

Pro Stück: 270 kcal; E 4 g, F 14 g, KH 30 g

12.26 Quittentorte

Mürbeteigboden:

115 g Butter
2 g Salz
80 g Puderzucker
25 g gemahlene Mandeln
ein Ei
55 g Mehl
100 g Mehl

Quitten:

1 kg Quitten geschält und in dünne Scheiben geschnitten
350 g Zucker
etwas Zimt

1 Vanillestange

Karamellcreme:

250 g Milch
20 g Butter
1 Ei
30 g Zucker
15 g Stärke
20 g Zucker
10 g Butter

fürs Zusammensetzen:

weiße Kuvertüre
Kuchen/Mürbeteigbrösel
geröstete Mandelblättchen

Mürbeteigboden: Butter mit Salz, Zucker und Mandeln verkneten, Das Ei zugeben und so glatt wie möglich kneten, dann die erste Menge Mehl zügig unterarbeiten. Die restliche Menge Mehl dazugeben und wiederum unterkneten. Über Nacht kaltstellen und auf etwa vier Millimeter ausrollen und eine Tarte-Form oder eine Springform damit auslegen, dabei einen ca. drei Zentimeter hohen Rand stehen lassen. Bei 160 °C goldgelb backen, nach Bedarf mit einem Reissäckchen (Bratschlauch mit Reis gefüllt) 'blind- backen.

Quitten: Den Zucker trocken zu goldgelbem Karamell schmelzen lassen. Die Quitten ca. 20 Minuten lang im eigenen Saft schmoren lassen und dann nebeneinander in eine Auflaufform schichten und den heißen Karamell gleichmäßig darüber verteilen. Mit Zimt bestäuben, ein Stück Vanille zugeben und mit Alufolie gut verschlossen bei Ober-/Unterhitze 160 °C ca. 40 bis 60 Minuten weich schmoren. Im Sud auskühlen lassen.

Karamellcreme: Milch mit Butter an den Siedepunkt bringen. Ei mit Stärke und Zucker verquirlen, die heiße Milch dazugeben und gut verrühren. Zurück in den Topf geben, unter Rühren aufkochen lassen und eine Minute weiter köcheln lassen. Vom Herd nehmen. Den Zucker zu dunklem Karamell schmelzen, mit der Butter verrühren und die gekochte Creme darunter rühren. Abgedeckt bis zur Verwendung auskühlen lassen.

Zusammensetzen: Den Mürbeteigboden dünn mit weißer Schokolade auspinseln und eine dünne Schicht Brösel einstreuen. Die Karamellcreme einstreichen und die Quittenscheiben dicht darauf setzen. Den entstandenen Sud sirupartig einkochen und die Quitten damit bestreichen. Den Rand mit Mandelblättchen bedecken.

12.27 Quittentorte mit Rahmguss

<i>Teig:</i>	1 kg Quitten
250 g Mehl	250 ml Wasser
120 g Butter oder Margarine	3 EL Zitronensaft
50 g Zucker	etwas Zimt
1 Pkg. Vanillezucker	3 Eier, getrennt
1 Ei	75 g Puderzucker
1 Msp. Backpulver	200 g saure Sahne
<i>Belag:</i>	1 EL Speisestärke

Mehl, weiches Fett, Zucker, Ei und Backpulver zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Zu einer Teigkugel formen, in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

Von den Quitten mit einem weichen Tuch den Flaum gründlich abreiben. Früchte schälen, vierteln. Stiele und Blütenansätze entfernen, die Fruchtstücke in dünne Spalten schneiden. Wasser und Zitronensaft aufkochen, die Quittenspalten darin 5 Minuten zugedeckt dünsten. Mit einer Schaumkelle herausheben, gut abgetropft auf einer Platte auslegen.

Den Teig ausrollen, die gefettete Springform (26 cm Ø) mit 2/3 des Teiges auslegen. Den restlichen Teig zur Rolle formen und an den Rand drücken. Den Boden mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen vorbacken.

Die Quittenspalten fächerartig auf den Teig verteilen, mit Zimt bestäuben.

Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen. Eigelb, saure Sahne und Speisestärke verrühren und mit dem Eiweiß mischen. Den Guss gleichmäßig über die Quitten verteilen.

Die Torte fertig backen.

Backen: Strom 180 °C, Gas Stufe 2 (170 °C), Umluft 150-160 °C Backzeit: Vorbacken 10-15 Minuten, Fertigbacken ca. 20 Minuten

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

12.28 Quittenwähe

<i>Mürbeteig</i>	3 Eier
200 g Ruch- oder Halbweißmehl	3 EL Zucker
1/4 TL Salz	2 dl saurer Halbrahm
100 g Margarine	1 EL Maizena
2 EL Zucker	1 Zitronenschale, abgerieben
1 Ei, verklopft	1/2 Zitrone, Saft
1 EL Rahm oder Milch, evtl. mehr	3 Äpfel, geschält
<i>Füllung</i>	3 Quitten, geschält

Ein nostalgischer Fruchtkuchen, den man ganz frisch genießen sollte. Gelagerte, voll ausgereifte Quitten eignen sich besonders gut für dieses Rezept.

Teig: Aus den Zutaten einen Mürbeteig (geriebener Teig) zubereiten, kurz kühl stellen,

dann Wähenblech damit auslegen, Boden gut einstechen.

Für die Füllung alle Zutaten mischen und die Früchte mit der Röstiraffel direkt dazuraffeln, alles gut auf dem Teigboden verteilen, Wähe sofort backen.

Backen: Ca. 35 Minuten auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Mengenangabe: 1 Wähenblech von 26-28 cm Durchmesser.

13 Marmeladen, Konfitüren

13.1 Apfel- oder Quittengelee

4 kg unreife Äpfel oder reife Quitten,
Schale und Kerngehäuse nicht entfernt,
in Scheiben geschnitten

Zucker
1 Zitrone, Saft frisch ausgepresst
30 g Vanillezucker oder 15 cl Weißwein

Die Äpfel oder Quitten mit Wasser bedecken und etwa 30 Minuten kochen, bis sie weich sind. Über Nacht stehenlassen. Am nächsten Tag die Früchte in ein grobes Nesseltuch füllen und den Saft ohne Pressen durchlaufen lassen. Den Saft abmessen und 750 g Zucker je 1 l Saft hinzufügen. Kochen, bis der Gelierpunkt erreicht ist (das Gelee färbt sich bernsteinfarben), sorgfältig den Schaum abschöpfen und den Zitronensaft sowie den Vanillezucker oder Wein hineinrühren.

Mengenangabe: 4 kg

13.2 Apfel-Quitten-Geleeaufstrich

1 kg Äpfel
1.2 kg Quitten
1/2 Zitrone

1 kg Gelierzucker für Gelee (z. B. von Diamant)

Äpfel waschen und in Stücke schneiden. Quitten mit einem Tuch abreiben, waschen, in Stücke schneiden. Zitrone auspressen.

Apfel- und Quittenstücke mit Zitronensaft in einen großen Topf geben und knapp mit Wasser bedeckt bei schwacher Hitze etwa 30-40 Min. weich kochen. Den Saft durch ein Tuch abseihen und abkühlen lassen.

1 Liter kalten Saft mit dem Gelierzucker in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.

Bei starker Hitze unter Rühren 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Gelee heiß in Gläser füllen und diese sofort gut verschließen.

TIPP: Die Früchte können auch mithilfe eines Dampfsafters entsaftet werden. Dann sollte der Saft jedoch vor der weiteren Verwendung abkühlen. Für die würzigere Note eine Zimtstange mitkochen und vor dem Abfüllen wieder entfernen.

Mengenangabe: 8-10 GLÄSER A 200 ML

13.3 Feines Quittengelee mit Pistazien

1.5 kg Quitten	200 ml Riesling-Wein
1.25 l Wasser	1 kg Gelierzucker
1 Zitrone, Saft von	2 EL Pistazienkerne

Den Flaum von den Quitten mit einem Tuch abreiben, Blüten- und Stielansatz entfernen, das Fruchtfleisch in Stücke teilen. Wasser mit dem Zitronensaft aufkochen. Quittenstücke darin zugedeckt ca. 40 Min. garen. Abkühlen und abtropfen lassen, durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb drücken. Saft auffangen, 800 ml davon abmessen, mit Riesling-Wein, Gelierzucker mischen und 4 Min. kräftig kochen lassen. Pistazienkerne einrühren. Gelee in heiß ausgespülte Gläser füllen, diese verschließen und 20 Min. auf den Deckel stellen. Abkühlen lassen, umdrehen und auskühlen lassen.

Mengenangabe: 4 Gläser (à 300 ml)

13.4 Japanisches Quittengelee Japonica Jelly (Quince)

2,5 kg Japanische Quitten, in Viertel ge- Zucker
schnitten

Die Quitten mit Schale und Kernen in einen Kochtopf geben und mit Wasser bedecken. Etwa 45 Minuten kochen, bis sie weich sind. Durch ein grobes Nessel Tuch abtropfen lassen. Den Saft abmessen und 250 g Zucker je 1/4 l Saft hinzufügen. Die Mischung bei hoher Temperatur bis zum Gelierpunkt kochen. In kleine Gläser füllen und mit Paraffin bedecken. Das Ergebnis ist ein klares, bernsteinfarbenes Gelee.

Mengenangabe: 2,5 kg

13.5 Kürbis-Quitten-Gelee

1 Pkg. Zitronensäure	750 ml Quittensaft
1 Bd. Zitronenmelisse	750 g Kürbis (geputzt gewogen)
2 kg Gelierzucker 1:1	

Kürbis schälen, Kerne und faseriges Innere entfernen und Fruchtfleisch würfeln. Mit wenig Wasser ca. 10 Minuten weich garen und mit dem Passierstab fein pürieren. Melisseblättchen abzupfen und fein hacken. Mit Quittensaft, Gelierzucker und Zitronensäure unter das Kürbispüree rühren, dann zum Kochen bringen. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen und sofort in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen. Gläser fest verschließen und 5 Minuten auf den Deckel gewendet stehen lassen.

Tipp: Quittensaft bekommt man im gut sortierten Reformhaus. Sie können ihn auch selbst herstellen: Dafür etwa 1 kg Quitten abreiben, waschen, grob zerschneiden und mit 1 l Wasser zum Kochen bringen. 25-30 Minuten weich garen, dann auf einem Sieb oder

Safttuch abtropfen lassen. Saft abmessen, evtl. mit wenig Wasser auffüllen. Alternativ im Dampfentsafter entsaften.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 35

13.6 Quitten-Apfel-Gelee

1 kg Gelierzucker

500 g Äpfel

2 Zimtstangen

1 kg Quitten

Quitten mit einem Tuch abreiben und waschen, Stiel und Blüte entfernen und mit den Schalen und Kerngehäusen in Stücke schneiden. Die Äpfel waschen, Stiel und Blüte entfernen und ebenfalls mit Schalen und Kerngehäusen in Stücke schneiden. Quitten- und Apfelstücke mit den Zimtstangen knapp bedeckt mit Wasser weichkochen. Den Saft durch ein Tuch ablaufen lassen. 1 Liter kalten Quittensaft mit Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Das Gelee heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Zubereitungszeit (in Min.): 60

13.7 Quitten-Gelee

1.5 kg Quitten

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

Quitten mit einem Tuch abreiben, waschen, in Stücke schneiden und knapp mit Wasser bedeckt weich kochen. Den Saft durch ein Tuch ablaufen und abkühlen lassen. 3/4 l abmessen und mit dem Gelierzucker verrühren. Bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen und 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Tipp: Ein Stück Vanillestange oder etwas Zitronenschale mitkochen.

13.8 Quitten: Konfitüre und Gelee

Für Quittenliebhaber, die den Tag mit dieser Frucht beginnen möchten.

Quitten Wasser Die Quitten mit einem Tuch gut abreiben, Fliege entfernen, Früchte halbieren. Kerngehäuse und Häute bleiben bei der Marmeladenherstellung im feinsten Passe-Vite-Sieb zurück und müssen deshalb nicht entfernt werden. Die so vorbereiteten Früchte im Dampfkochtopf mit Wasser bedecken und 10 Minuten unter Druck kochen. Die Quitten lassen sich nun mit einer Holzkelle gut verrühren. Über Nacht offen stehen lassen. Anderntags die Masse aufwärmen und heiß im Geleesack abtropfen lassen. Nicht auspresen, sonst wird der Saft trüb. Den Saft für den Gelee auffangen und das Quittenmus für die

Konfitüre durch das feinste Sieb des Passevite treiben.

Tipps: - Frische, knapp reife Quitten eignen sich am besten zur Konfitüre- und Geleeherstellung. - 2-3 rotschalige Äpfel im Dampfkochtopf mitkochen - der Gelee erhält eine besonders schöne rote Farbe.

KONFITÜRE 500 g Quittenmus 400 g Zucker 1 Zitrone, Saft nach Belieben 1/2-1 TL Zimt nach Belieben Mus und Zucker 5-10 Minuten unter Rühren kochen, Zitronensaft und/oder Zimt beifügen und in vorgewärmte Gläser abfüllen, sofort verschließen. Die Konfitüre wird zu dick, wenn sie länger eingekocht wird.

GELEE 5 dl Saft 500 g Zucker Zusammen aufkochen, abschäumen, ca. 10 Minuten unter Rühren lebhaft kochen lassen und Geleeprobe machen: 1 Tropfen Gelee auf einem kalten Tellerchen sollte rasch gelieren. Gelee in vorgewärmte Gläser abfüllen, sofort verschließen.

Tipps: - In separatem Pfännchen 1 El Karkadeblätter oder 2 Beutel Hagebuttentee (enthält meist einen Anteil rot färbender Karkade) mit 1 dl Wasser aufkochen, absieben und dem Gelee so viel von diesem roten Tee beifügen, bis er die gewünschte intensivere Farbe erhält. - Der Gelee kann durch folgende Garnitur bereichert werden: eine rohe Quitte rüsten, in feine Scheibchen schneiden und bei der Geleeherstellung mitkochen. In Glas mit Dreh- oder Bügelverschluss abfüllen, auf den Kopf stellen und wieder wenden, wenn der Gelee dickflüssig geworden ist.

Diese Anleitungen gelten natürlich auch für die japanische Zierquitte. Das Aroma ist leicht säuerlich und intensiver als bei der gewöhnlichen Quitte.

13.9 Quittengelee

2 kg Quitten	3 Kardamomkapseln
1 Zitrone, Saft von	1 Zimtstange
1.25 l Wasser	1 kg Gelierzucker (1:1)
2 Orangen, Saft von	

Quitten mit Tuch abreiben, Blüten und Stielansätze entfernen. Quitten grob würfeln. Mit Zitronensaft und Wasser zugedeckt ca. 45 Minuten kochen. Weiche Quitten durch ein mit einem Küchentuch ausgelegtes Sieb abgießen, 12 Stunden abtropfen lassen. Quitten durch das Tuch auspressen. Saft mit Orangensaft auf 1 l Flüssigkeit auffüllen. Zusammen mit Kardamomkapseln, Zimtstange und Gelierzucker in einem Topf unter Rühren aufkochen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Kurz vor Ende der Kochzeit Geleeprobe machen: 1 TL Gelee auf einen Teller geben. Wird es nicht fest, Kochzeit um 1-2 Minuten verlängern. Gewürze entfernen. Gelee in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.

13.10 Quittengelee

2 kg Quitten

2 l Wasser, ca. 1,5 kg Gelierzucker.

Quitten waschen, bürsten und abreiben. Die Früchte mit dem Kerngehäuse in kleine Stücke schneiden, Blüten und Stängelansätze dabei entfernen. In einem Topf, knapp bedeckt mit Wasser, weichkochen. Den Saft durch ein Tuch oder Leinensäckchen abseihen, genau abmessen. Mit derselben Gewichtsmenge an Gelierzucker nach Vorschrift das Fruchtgelee aufkochen. Sorgfältig abschäumen und heiß in Gläser füllen. Diese sofort luftdicht und sauber verschließen. Tipp: Aus all den Rückständen können Quittenstangen oder auch Quittenbrot hergestellt werden (siehe Rezepte).

13.11 Quittengelee

1.5 kg Quitten

200 ml Orangensaft

1 Zitrone

1 kg Gelierzucker

1.25 l Wasser

Quitten abrausen und trockenreiben. Blüten und Stielansätze entfernen. Mit Schale und Kerngehäuse vierteln, dann quer teilen. Zitrone halbieren und auspressen. Saft mit 1,25 l Wasser aufkochen. Quitten darin ca. 40 Min. garen, danach in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen. Durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb drücken, den Quittensaft auffangen. 800 ml Saft mit 200 ml Orangensaft und 1 kg Gelierzucker mischen. 4 Min. kräftig kochen, dabei ab und zu abschöpfen. Gelee in ausgespülte Schraubgläser füllen. Gefäße verschließen, auf den Deckel stellen. Ca. 20 Min. abkühlen, umdrehen und auskühlen lassen.

Mengenangabe: 4 Gläser à ca. 300 ml Inhalt

13.12 Quittengelee

2 kg Quitten

1 Zitrone, Saft von

1 1/2 l Wasser

1 kg Gelierzucker (1:1)

Quitten mit einem sauberen Tuch abreiben, waschen und Stiele sowie Blüten entfernen. Früchte mitsamt Schale und Kerngehäuse würfeln und mit Wasser bedecken. Zitronensaft angießen, und in ca. 45 Min. offen weich kochen. Ein Sieb mit einem sauberen Mulltuch auf einen Messbecher stellen. Quittenmasse hineinfüllen, abtropfen lassen. 1 l abgekühlten Quittensaft mit Gelierzucker (1:1) mischen und unter Rühren ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Gelee in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.

Mengenangabe: 8 Gläser à ca. 250 ml

Vorbereiten ca. 30 Min.

Kochen ca. 50 Min.

Pro 100 g ca.: 160 kcal; E 0 g, F 0 g, KH 38 g

13.13 Quittengelee

2 kg Quitten

1 kg Gelierzucker 1:1

Quitten mit einem Tuch abreiben, waschen, in Stücke schneiden. Knapp mit Wasser bedeckt weich kochen. Den Saft durch ein Tuch in einen Topf ablaufen lassen.

750 ml kalten Quittensaft mit Gelierzucker verrühren. Unter Rühren aufkochen.

Bei starker Hitze unter Rühren 1 Minute sprudelnd kochen lassen.

Gelee heiß in sterilisierte Gläser füllen, sofort schließen, 5 Minuten auf den Deckel stellen, dann umdrehen.

Mengenangabe: 8-10 Gläser à 200 ml

Zubereitung: 40 Min.

13.14 Quittengelee - Pasta de Membrillo

4 groß. Quitten,

1 kg Zucker

abgewischt und bis zum Kerngehäuse geraspelt
1 l Wasser

Zucker und Wasser in einen Topf geben und 5 Minuten kochen. Die Quitten hinzufügen. Bei niedriger Temperatur unter gelegentlichem Rühren etwa 2 Stunden kochen, bis die Masse durchsichtig und so dick ist, dass ein Holzlöffel darin stehenbleibt. Diese dicke Fruchtmasse, die ein wichtiger Bestandteil der spanischen Ernährung ist, sollte in Keramik- oder Glasschüsseln aufbewahrt werden, die man vorher mit Öl ausstreicht. Es ist schwierig, das Gelee aus gewöhnlichen Gläsern herauszuholen, da es sehr fest wird.

Mengenangabe: 2 kg

13.15 Quittengelee mit Vanille

20 ml Mandellikör

2 Vanilleschoten

1 kg Gelierzucker 1:1

1.25 kg Quitten

Quitten mit einem weichen Tuch abreiben, waschen, grob zerschneiden und mit 1,25 l Wasser zum Kochen bringen. 25-30 Minuten köcheln lassen, bis die Quitten weich sind, dann auf einem Sieb oder Safttuch abtropfen lassen (ersatzweise Quitten im Dampfsafter entsaften). 1 l Quittensaft abmessen, evtl. mit wenig Wasser auffüllen. Vanilleschoten längs einritzen und das Mark auskratzen. Vanillemark und -schoten, Quittensaft und Gelierzucker

in einem großen Topf mischen, bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Vanilleschoten entfernen, Likör zufügen und Gelee sofort in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen. Fest verschließen und 5 Minuten auf den Deckel gewendet stehen lassen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 45

13.16 Quittengelee und Quittenbrot

Gelierzucker

1 kg Quitten

1 l Wasser

Zubereitung Quittengelee: Quitten mit trockenem Tuch abreiben, damit der Flaum abgeht. Danach in Stücke schneiden, Kerngehäuse mitkochen, nur Stielansätze und Blüten abschneiden. Quitten in Wasser leise weichköcheln, den Obstbrei über Nacht durch ein Leinensäckchen oder Tuch ablaufen lassen. Genau abmessen und mit der gleichen Menge Gelierzucker aufkochen, je nach Vorschrift. Dann das Gelee in sauber kalt ausgespülte Gläser füllen und heiß mit nassem Cellophan verschließen. Als Variante kann man das Gelee zum Schluss, je nach Belieben, mit Zitronensaft, Cognac oder Cointreau abschmecken. Zubereitung Quittenbrot: Aus den im Säckchen verbliebenen Resten der Früchte wird Quittenbrot hergestellt. Fruchtreste durch ein Sieb passieren, so dass nur das, wie dunkles Apfelmus aussehende Fruchtmus ohne Kerne übrigbleibt. Die Menge mit Zucker aufwiegen und einkochen, ca. 1/2 - Danach die dicke dunkle Paste auf ein mit Pergamentpapier belegtes Kuchenblech oder in eine ebenfalls ausgelegte Kastenformen streichen. Entweder tagelang trocknen lassen oder bei halb geöffneter Backofentür bei ca. 100 °C etwa 3 Stunden dörren lassen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

13.17 Quittenkonfi

3 dl Wasser

1 Bio-Zitrone, je 1/2 abgeriebene Schale und Saft

1/2 TL Zimt

1 kg Quitten, mit einem Tuch abgerieben,

geschält, geviertelt, entkernt, in Stücken (ergibt ca. 750 g)

300 g Zucker

Wasser, Zitronenschale und -saft mit Zimt aufkochen. Quitten begeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. kochen, pürieren. Zucker begeben, aufkochen, unter ständigem Rühren ca. 10 Min. sprudelnd kochen. Gelierprobe machen. Konfitüre siedend heiß bis knapp unter den Randl in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen, sofort verschliessen.

Gläser kurz auf den Kopf stellen, auf einem Tuch auskühlen. Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 6 Monate. Einmal geöffnet, im Kühlschrank aufbewahren, Konfitüre rasch konsumieren.

Mengenangabe: 3 Gläser von je ca. 2 dl

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min

1 dl: 234 kcal; E 0 g, F 0 g, KH 58 g

13.18 Quittenkonfitüre

1 kg Gelierzucker

1 Orange, unbehandelt

1 Zitrone, unbehandelt

1.5 kg Quitten

Die Quitten mit einem Tuch abreiben, waschen, Stiel und Blüte entfernen und mit Schalen und Kerngehäuse in Stücke schneiden. Mit Wasser bedeckt weichkochen. Die Früchte durch ein feines Sieb streichen. 1 kg Quittenmark, Saft und abgeriebene Schale von Orange und Zitrone zufügen und mit Gelierzucker vermischen. Unter Rühren zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Zubereitungszeit (in Min.): 45

13.19 Quittenkonfitüre

1.5 kg Quitten

1 kg Gelierzucker

3 l Wasser

4 TL Rum oder Cognac

Die Quitten waschen, bürsten und fest abreiben. Die ganzen Früchte in Wasser etwa eine Stunde lang kochen, bis sie weich sind. Aus dem Kochwasser heben, gleich kalt abschrecken und die Schale mit einem spitzen Messer abziehen. Das Fruchtfleisch auf einem Reibeisen bis hin zum Kerngehäuse abreiben. Diese Masse mit etwas Kochflüssigkeit zu 1 kg ergänzen und mit Gelierzucker nach Vorschrift kochen. Die heiße Konfitüre in gewaschene Gläser füllen und erkalten lassen. Vor dem Verschließen auf die Oberfläche je 1 TL Rum oder Cognac geben.

Mengenangabe: 4 Gläser mit je 500 g Inhalt.

13.20 Quittenkonfitüre

600 g Quitten, geschält, halbiert

1/4 Pkg. Gelfix 2:1 (ca. 10 g)

2 dl Wasser

400 g Zucker

100 g Preiselbeeren

Quitten mit einem Tuch gut abreiben, Fliege und Stiel entfernen. Quitten halbieren, mit dem Wasser in den Dampfkochtopf geben. Topf verschließen. Ab Erscheinen des 2. Ringes ca. 20 Min. weich kochen (2 rote Striche müssen immer sichtbar sein). Von der Platte nehmen, geschlossen stehen lassen. Erst öffnen, wenn sich das Ventil gesenkt hat. In der Flüssigkeit auskühlen, mit der Flüssigkeit durchs Passe-vite treiben. Püree, Preiselbeeren und Gelfix unter Rühren aufkochen. Zucker begeben, unter ständigem Rühren ca. 6 Min. sprudelnd weiterkochen. Konfitüre siedend heiß bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen, sofort verschließen. Zum Auskühlen auf isolierender Unterlage auf den Kopf stellen.

Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 6 Monate. Einmal geöffnet, Glas im Kühlschrank aufbewahren, Quitten rasch konsumieren.

Mengenangabe: 2 Gläser von je ca. 4 dl

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Pro 100 g: 238 kcal / 994 kJ; E 0 g, F 0 g, KH 57 g

13.21 Quittenmus mit Sultaninen

1 kg Gelierzucker 1:1
100 g Sultaninen

1 unbehandelte Zitrone
900 g Quitten

Zutaten für ca. 6 Gläser à 250 ml: (Obst vorbereitet gewogen) Quitten mit einem Küchentuch gut abreiben, dann schälen. Quitten entkernen und würfeln. Mit 400 ml Wasser zum Kochen bringen und unter gelegentlichem Rühren 20-25 Minuten weich garen, dabei eventuell mehr Wasser zufügen, damit die Quitten nicht ansetzen. 900 g Quittenmus abwiegen. Zitrone heiß abspülen, trockenreiben und die Schale in feinen Streifen abziehen. Mit Sultaninen, Gelierzucker und Quittenmus in einem großen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Ca. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Quittenmus sofort randvoll in heiß ausgespülte Twist-off- Gläser füllen und fest verschließen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 70

13.22 Vanille-Quitten-Gelee

2 kg Quitten

nilllearoma

1 Vanilleschote oder 1-2 TL natürliches Va- 1 Pkg. (500 g) 'Extra-Gelier-Zucker' (2:1)

Quitten abreiben, waschen und klein schneiden. Mit 1 1/2 l Wasser aufkochen. Zugedeckt ca. 1 Stunde köcheln. Angefeuchtetes Mulltuch in ein großes Sieb legen. Quitten samt Flüssigkeit darauf gießen. Ca. 12 Stunden, z. B. über Nacht, abtropfen. 900 ml Saft

abmessen. Vanilleschote einritzen, Mark herausschaben. Mit Saft, Vanilleschote und Gelierzucker im großen Topf verrühren. Bei starker Hitze aufkochen, unter ständigem Rühren 3 Minuten durch und durch sprudelnd kochen. Sofort in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen, verschließen, auskühlen lassen. Geduld, Geduld: Bis das Gelee vollständig geliert ist, kann es bis zu 10 Tagen dauern. Wenn es danach immer noch zu flüssig ist, einfach nochmals durchkochen.

Mengenangabe: 4 Gläser à ca. 250 ml Inhalt:

Haltbarkeit 6-9 Monate

Wartezeit ca. 12 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

13.23 Winter-Konfitüre

1/4 TL gem. Nelken	1 Sternanis
1/4 TL gem. Koriander	1 Zimtstange
1/4 TL gem. Kardamom	1 Zitrone, Saft von
50 g Rosinen	300 g Birnen
50 g gehackte Haselnüsse	300 g Äpfel
1 kg Gelierzucker 1:1	300 g Quitten

Zutaten für ca. 6 Gläser à 250 ml: (Obst vorbereitet gewogen) Quitten mit einem Küchentuch gut abreiben. Alle Früchte schälen, entkernen und fein würfeln. Mit Zitronensaft, Gewürzen und Gelierzucker in einem hohen Topf mischen und zugedeckt 3-4 Stunden durchziehen lassen. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, dann beiseite stellen. Rosinen zur Frucht-Zucker-Mischung geben und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen, dann ca. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Haselnüsse unterrühren, Konfitüre sofort randvoll in heiß ausgespülte Twist-off- Gläser füllen und fest verschließen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten (plus Zeit zum Durchziehen)

13.24 Zierquittengelee

3/4 l Quittensaft	1 kg Kölner Gelierzucker
-------------------	--------------------------

Quitten mit einem Tuch abreiben, waschen, in Stücke schneiden und knapp mit Wasser bedeckt weichkochen. Den Saft durch ein Tuch ablaufen lassen. Den Quittensaft mit dem Gelierzucker kalt verrühren, zum Kochen bringen und 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Anschließend in Gläser füllen.

ZIERQUITTEN: ...gehören zur Familie der Rosengewächse. Der kleine dornige Strauch erfreut uns im Frühjahr mit ziegelroten Blüten. Im späten Sommer trägt er gelbe apfelähnliche Scheinfrüchte. Sie sind in rohem Zustand nicht genießbar, lassen sich aber hervorragend zu Gelees, Mus und Saft verarbeiten.

14 Mehlspeisen, Nudeln

14.1 Pasta mit Pilz-Quitten-Sauce

<i>Sauce</i>	1 Quitte (ca. 250 g), klein gewürfelt
500 g gemischte Pilze, grob gehackt	4 dl kräftige Gemüsebouillon
(z. B. Semmelstoppel, Eierschwämme, Champignons)	Cayennepfeffer
Bratbutter zum Anbraten	Salz, Pfeffer, nach Bedarf
1 Zwiebel, fein gehackt	<i>Sonstige</i>
1 Knoblauchzehe, gepresst	500 g Teigwaren
	Salzwasser, siedend

Die Pilze portionenweise in einer Bratpfanne in der heißen Bratbutter anbraten, herausnehmen. Hitze reduzieren, evtl. wenig Bratbutter begeben. Zwiebel, Knoblauch und Quittenwürfeli in derselben Pfanne ca. 5 Min. andämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, Soße zugedeckt ca. 25 Min. köcheln. Würzen, zu den Teigwaren servieren.

Teigwaren al dente kochen, abtropfen.

Tipp: statt Quitte ca. 300 g Kürbis verwenden.

Hinweis: Semmelstopfeln haben einen blassgelb-orangen Hut mit samtiger Oberfläche und einen weißen, festen Stiel.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Pro Person: 519 kcal / 2174 kJ; E 20 g, F 6 g, KH 95 g

14.2 Quitten-Speck-Tarte

2 groß. Quitten	50 g Schlagsahne
2 EL Butter	3 Eier (Größe M)
75 ml Orangensaft	Salz, Pfeffer
1 TL Honig	<i>Für den Teig</i>
1 TL Pfefferkörner	80 g Butter und Fett für die Form
1 Stück Zimtstange	200 g Mehl und Mehl zum Arbeiten
175 ml Gemüsebrühe	75 g gemahlene Haselnüsse
100 g magerer geräucherter Speck	2 TL Backpulver
4 Schalotten	Salz
5-6 Salbeiblättchen	100 g Magerquark
150 g Ricotta	75 ml Milch

Quitten abreiben, waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, in feine Spalten schneiden. Butter im Topf erhitzen, Quitten darin andünsten. Orangensaft, Honig, Pfefferkörner, Zimt, Brühe dazugeben. Quitten zugedeckt knapp weich garen. Abtropfen lassen, Kochsud auffangen. Sud bis auf 2-3 EL einkochen. Speck in Streifen schneiden, in einer Pfanne auslassen, herausheben. Schalotten abziehen, vierteln, im Speckfett andünsten.

Für den Teig Butter schmelzen. Mehl, Nüsse, Backpulver, ca. 1 TL Salz mischen. Butter unter den Quark rühren, mit der Milch zum Mehl-Mix geben. Alles rasch verkneten. Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Form fetten. Teig auf wenig Mehl ausrollen, Form damit auslegen, Rand formen. Quitten, Speck, Schalotten, Salbei auf den Teig geben. Mit eingekochtem Sud beträufeln.

Ricotta, Sahne und Eier verquirlen, salzen, pfeffern, über den Belag gießen. Tarte ca. 45 Minuten backen, evtl. mit frischen Kräutern garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen, 1 Tarte-Form (ca. 20 x 20 cm oder Ø 26-28 cm).

Zubereitungszeit: 75 Minuten

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

pro Portion: 745 kcal / 3130 kJ; E 27 g, F 48 g, KH 50 g

14.3 Quittenwähe

Mürbeteig

200 g Mehl

80 g Zucker

1 Prise Salz

1 Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale

120 g Butter, in Stücken, kalt

1 Ei, verknüpft

800 g Quitten, mit einem Tuch abgerieben, geschält, geviertelt, entkernt, in dünnen Scheiben (ergibt ca. 600 g)

1 dl Rahm

1 dl Milch

2 Eier

3 EL Zucker

1 Päckli Vanillezucker

Belag

Mehl, Zucker, Salz und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmäßig krümeligen Masse verreiben. Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen. Teig auf wenig Mehl rund (ca. 32 cm Ø) auswallen, in das mit Backpapier belegte Blech legen, mit einer Gabel dicht einstechen. Quitten darauf verteilen. Rahm und alle restlichen Zutaten verrühren, darübergießen. Backen: ca. 35 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Mengenangabe: 1 Backblech von ca. 30 cm Ø

Backen: ca. 35 Min.

Kühl stellen: ca. 30 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

pro Person: 710 kcal; E 12 g, F 39 g, KH 80 g

15 Saucen, Marinaden

15.1 Quittenessig

1 Quitte	3 EL Honig
400 ml guter Weißweinessig	1/2 TL Zimt
80 ml Wasser	5 EL naturtrüber Apfelsaft

Quitte entkernen, mit Schale im Essig und Wasser 20 Min. kochen lassen. Abseihen, Honig, Zimt, Apfelsaft dazugeben. 3 Wochen ziehen lassen. Vorher beschriften, damit Sie später noch wissen, welcher Essig es ist.

15.2 Quittensauce

75 g Schalotten	90 g kalte Butter
10 g Butter	2 EL Zitronensaft
50 ml Quittenlikör	2 Salbeistiele
250 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer
1 Stiel Salbei	

Schalotten pellen, sehr fein würfeln und in Butter andünsten. Quittenlikör und Geflügelfond zugießen. Salbeistiel dazugeben und alles auf die Hälfte einkochen lassen. Salbei herausnehmen und kalte Butter in kleinen Stückchen nach und nach unterrühren, bis die Sauce dicklich wird. Zitronensaft zugeben, von 2 Salbeistielen die Blätter abzupfen und in Streifen schneiden, ebenfalls zugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Mengenangabe: 6 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Pro Portion: 152 kcal / 636 kJ; E 0 g, F 14 g, KH 4 g

16 Sonstiges

16.1 Cognacquitten

800 g Quitten	1 Zitrone, Saft
Zitronenwasser	3 Nelken
4 dl Wasser	1 1/2 dl Cognac oder Brandy
200 g Zucker	

Die Quitten schälen, halbieren und Kernhaus großzügig entfernen. Quittenhälften je in 4 Schnitze teilen. Sofort in Zitronenwasser legen, damit sich die Früchte nicht verfärben. Wasser zusammen mit dem Zucker und Zitronensaft aufkochen und die Quittenschnitze zugedeckt auf schwachem Feuer glasig kochen. Die Schnitze in ein schönes Einmachglas einfüllen, Nelken dazulegen. Den Sud zur Hälfte einkochen, absieben und erkalten lassen. 1 1/2 dl Sud mit 1 1/2 dl Cognac mischen und zu den Quitten gießen (sie sollten bedeckt sein). Glas gut verschließen, an einem kühlen Ort mindestens 4 Wochen ziehen lassen.

16.2 Quittenbrot

1 kg Quitten	1 Stück Vanillestange
650 - 700 g Einmachzucker	Einmachzucker, Hagelzucker oder Gummel

Quitten trocken abreiben, nach dem Entfernen von Blüte und Stiel waschen und in Stücke schneiden. Die Quittenstücke knapp mit Wasser bedeckt weichkochen, dann durch ein Sieb streichen und abwiegen. Das ergibt etwa 650 g Quittenmark. Das Quittenmark mit der gleichen Zuckermenge und den Gewürzen unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und dick einkochen lassen. Vorsicht, brennt leicht an! Auf geöltem Pergamentpapier ausstreichen (etwa 2 cm dick) und 1-2 Tage trocknen lassen. Dann in Rauten oder Streifen schneiden, in Zucker - den man mit etwas Vanillezucker vermischen kann - wälzen und noch einige Tage nachtrocknen lassen.

16.3 Quittenstangen

500 g Quittenmark	weitere 50 g Einmachzucker
500 g Einmachzucker	

Die Quitten-Rückstände von der Geleebereitung durch ein Sieb drücken, so dass Häute und Kerne übrig bleiben. Das Mark sieht wie dickes Apfelmus aus. Ist es zu fest, kann noch

etwas Flüssigkeit zugegeben werden. Mit derselben Gewichtsmenge an Einmachzucker vermischen und 15-20 Minuten unter häufigem Rühren kräftig kochen lassen. Die heiße Masse 1-2 cm hoch in flache Porzellanschalen oder Suppenteller füllen und unzugedeckt 1-2 Wochen trocknen lassen. Oder die Masse auf ein Backblech geben, mit einem langen Messer glatt streichen und im Ofen bei milder Hitze (ca. 100 Grad) 3 Stunden bei halb geöffneter Türe trocknen. Danach Stangen oder Rauten in beliebiger Größe schneiden und nun jedes einzelne Stückchen in Einmachzucker drehen. Zum Aufbewahren in Blechdosen legen, die vorher sorgfältig mit Pergamentpapier ausgelegt werden sollten. Tipp: Quittenstangen ganz oder zur Hälfte in flüssige Kuvertüre tauchen. Die Fruchtstangen bleiben auf diese Weise besonders feucht und saftig.

Quittenbrote Das Rezept wie für die Quittenstangen vorbereiten. Die Kochzeit um ca. 15 Minuten verlängern, so dass die Masse dabei sehr dick wird. Inzwischen eine kleinere, längliche Kuchenform oder eine tiefe, lange Porzellanschale mit dickem Pergamentpapier auslegen. Die fast dunkel gewordene Quittenmasse einfüllen, erkalten und nun durch das Gelieren fest werden lassen. Nach ein paar Tagen das Quittenbrot aus der Form nehmen, das Papier ablösen und den 'Wecken' in grobem Zucker drehen. Nach Bedarf ca. 1 cm dicke Scheibchen davon abschneiden.

17 Vorspeisen, Suppen

17.1 Carne de membrillo (Quittenbrot)

2 kg Quitten
1 kg Zucker

evtl. Backpapier

Quitten waschen, halbieren. Kerngehäuse, Stiel- und Blütenansatz entfernen. Quitten grob würfeln. Im großen Topf mit Wasser bedecken. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 45 Minuten köcheln.

Quitten gut abtropfen lassen. Saft dabei auffangen und evtl. zu Gelee verarbeiten. Quitten pürieren. 1 kg Püree und Zucker bei sehr schwacher Hitze unter ständigem Rühren ca. 1 Stunde einkochen, bis eine dicke, feste Masse entsteht.

Quittenpüree in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (ca. 30 cm lang) oder eine flache Auflaufform streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 75 °C/Umluft: 50 °C/Gas: nicht geeignet) 3-4 Stunden oder bei Zimmertemperatur 2-3 Tage trocknen. Auskühlen lassen.

Quittenbrot in Scheiben schneiden. Dazu passen Tetilla-Käse, Serranoschinken und gebratene Pimientos de Padrón (kleine Paprikaschoten).

Getränk: Orujo (galicischer Tresterbrand).

Mengenangabe: 25-30 SCHEIBEN

Zubereitungszeit Ca. 2 1/2 Std.

BACKZEIT 3-4 Std.

Auskühlzeit ca. 2 Std.

HALTBARKEIT (IM KÜHLSCHRANK) 1-2 Wochen

pro Scheibe ca.: 140 kcal; E 0 g, F 0 g, KH 35 g

17.2 Kürbis-Quittensuppe mit Gewürz Zwiebeln

175 g Quitten	2 EL brauner Zucker
250 g Hokkaidokürbis	1 TL Ingwer,
45 g Butter	1 TL Chili und
Salz	1 TL Piment, gemahlen
Pfeffer aus der Mühle	2 EL Zitronensaft
300 ml Apfelwein	4 EL Kürbiskerne, geröstet
700 ml Hühnerbrühe	4 EL Schnittlauchröllchen
250 g rote Zwiebeln	

Quitten waschen, entkernen und wie den Kürbis, gespalten und ungeschält, in dünne Scheiben schneiden. Beides in 25 g Butter andünsten. Salzen, pfeffern, mit 200 ml Apfelwein

und der Brühe auffüllen. Zugedeckt bei milder Hitze ganz weich kochen.

Zwiebeln halbieren, in dünne Scheiben schneiden und in 20 g Butter andünsten. Mit Zucker, Ingwer, Chili und Piment würzen. Mit restlichem Apfelwein und Zitronensaft ablöschen und alle Flüssigkeit langsam verkochen lassen.

Die Suppe fein pürieren und durch ein Sieb zu den Zwiebeln gießen. Noch einmal aufkochen und abschmecken. Heiß in Thermoskannen füllen. Kürbiskerne und Schnittlauch in Schraubgläsern mitnehmen und vor Ort in die Suppe streuen.

Mengenangabe: 4 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 40 Minuten.

17.3 Quittenschlupfer in der Quittensuppe

1 Prise Zimt	100 g Würfel von den gekochten Quitten
Butter und Zucker für die Förmchen	1 EL Gelierzucker
3 Eier	1 l Weißwein
Mark von einer Vanilleschote	2 Nelken
500 g Zucker	2 Zimtstangen
200 g Sahne	200 ml Zitronensaft
20 g Mandeln, gehackt	500 g Zucker
100 g Briochewürfel oder	1 l Wasser
Würfel von Rosinenbrot oder	2 kg Quitten
beides gemischt	

Für den Kochsud 1 l Wasser mit 400 g Zucker, dem Zitronensaft, Zimtstangen und Nelken in einen großen Topf geben und aufkochen. Die Quitten schälen, halbieren und entkernen (eventuell bis zur weiteren Verarbeitung in Zitronenwasser legen) und die Hälfte der Früchte darin in 20 Minuten weichkochen. Dann abkühlen lassen und in Würfel schneiden. Die andere Hälfte der Quitten mit 100 g Zucker, dem Gelierzucker und dem Weißwein in ca. 1 Std. auskochen, durchsieben und die Flüssigkeit abkühlen lassen. Die restlichen Zutaten locker vermengen und in gebutterte und gezuckerte Tassen oder Förmchen geben und bei 220 °C Ober-/Unterhitze im Wasserbad in 20 Minuten garen. Aus den Förmchen stürzen und in einem tiefen Teller in der Quittensuppe servieren.

Tipp: Das Wasser fürs Wasserbad muss heiß sein, wenn Sie es zugießen, sonst nimmt es zu viel Hitze weg. Dazu können sie noch einen Mohnschaum reichen, wozu Sie einfach eine Vanillesauce mit 1 El Mohnpaste zum Backen verrühren und 2 El geschlagene Sahne unterheben.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 75

17.4 Quittensupp mit Balsamico

500 g Quitten	100 g Frühstücksspeck in dünnen Scheiben
2 Schalotten	1 EL Petersilie, geh.
200 g mehlig kochende Kartoffeln	Salz, Pfeffer
1 EL Olivenöl	2 TL Zucker
2 Knoblauchzehen	Petersilienblättchen zum Garnieren
1 l Gemüsebrühe	3 EL Balsamico-Essig

Quitten vierteln, schälen, Kerngehäuse entfernen, Fruchtfleisch kleinwürfeln. Schalotten abziehen, feinhacken. Kartoffeln schälen, waschen, kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen, Quitten, Schalotten darin andünsten. Kartoffeln kurz mitdünsten, Knoblauch abziehen, dazupressen, Brühe angießen, zugedeckt ca. 25 Min. köcheln, bis Quitten und Kartoffeln weich sind.

Speck in Streifen schneiden, in einer Pfanne knusprig braten. Petersilie in die Suppe geben, pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken, Speckfett unterrühren. Suppe in Teller verteilen, mit Speck, Petersilie garnieren, mit Balsamico-Essig beträufeln.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereiten ca. 25 Min.

Garen ca. 25 Min.

pro Person ca.: 260 kcal; E 25 g, F 9 g, KH 19 g

Index

ADVENT

Quittenbrot mit Äpfeln, 65

ALKOHOLISCH

Cognacquitten, 91
Quitten in Apfelschnaps, 21
Quittenlikör, 45

APFEL

Apfel- oder Quittengelee, 73
Gewürztes Apfel-Birnenkompott, 7
Kürbispuffer mit Hähnchenbruststreifen und Apfel-Quitten-Kompott, 42
Quitten-Apfel-Dessert, 13
Quitten-Apfel-Gelee, 75
Quitten-Apfel-Mus, 22

ARD

Gebackene Quitte, 5
Quittenhahn, 42
Quittenkompott, 17

BACKEN

Kleine Quittentörtchen - Tortine di melacotogna, 55
Quitten-Hefeteig-Schnecken, 60
Quittenbrot, 64
Quittentarte - Tarta di mela cotogna, 67

BAISER

Quittenkuchen mit Mandelbaiser, 66

BEEREN

Quarkcannelloni mit Preiselbeeren, 10

BEILAGE

Kartoffelpüree mit Quitten-
Meerrettichmus, 1
Quitten-Kartoffel-Gratin, 29
Quitten-Schalotten-Gemüse, 51
Quitten-Tätschli, 1
Quittenschnitze im Sud, 2

BIRNE

Gewürztes Apfel-Birnenkompott, 7

BLECHKUCHEN

Käsecreme mit Quitten auf dem Blech
gebacken, 54

Quitten-Käse-Kuchen vom Blech, 61

BROETCHEN

Quittenbrötchen, 3

CANNELLONI

Quarkcannelloni mit Preiselbeeren, 10

CHUTNEY

Quitten-Chutney, 23
Quitten-Chutney zu Kasseler, 23
Rote Bete-Quitten-Chutney mit
Walnüssen, 26

COGNAC

Cognacquitten, 91

CRANBERRY

Quittenschnitze mit Cranberrys, 25

CURRY

Curry-Minzragout, 33

DESSERT

Balsamico-Quitten, 5
Gebackene Quitte, 5
Gebackene Quitten mit Mandelbaiser, 5
Gebackene Quitten mit Zimteiscreme, 6
Herbstliche Schmorquitten, 8
Honig-Quitten, 8
Lavendeleis mit Quittensorbet, 9
Lebkuchen-Camembert-Gratin mit
Quittenmus, 10
Quitte im Schlafrock, 11
Quitten auf Rotweinsöße, 12
Quitten-Apfel-Dessert, 13
Quitten-Apfel-Kompott, 13
Quitten-Dessert, 14
Quitten-Kefir-Schaum, 14
Quitten-Sorbet, 15
Quitten-Törtchen, 63
Quittencreme, 16, 17
Quittenkompott, 17
Quittenmousse auf Schokoladespiegel,
18
Quittenparfait, 18

EINFACH

Quittenkonfekt (Quittenbrot), 65

EINGELEGTES

Quitten in Rum, 22

EINGEMACHTES

Englische Gewürz-Quitten, 21

Pfälzer Weinbrandquitten, 21

Quittenkompott, 25

Rote Bete-Quitten-Chutney mit
Walnüssen, 26

Weinbrand-Quitten, 26

EINMACHEN

Quittenkompott, 25

EIS

Gebackene Quitten mit Zimteiscreme, 6

Herbstliche Schmorquitten, 8

Lavendeleis mit Quittensorbet, 9

Quitten-Sorbet, 15

EISMASCHINE

Gebackene Quitten mit Zimteiscreme, 6

ENTE

Entenbrustspieße mit gegrillten Quitten,
41

Quittensauce, 89

ENTENBRUST

Quittensauce, 89

ESSIG

Quittenessig, 89

FEBRUAR

Geschmortes Quitten-Hähnchen, 41

FILET

Filetspitzen vom Schwein in Quitten-
marksoße auf Chinakohl, 33

Schweinsfilet mit Quitten, 39

FISCH

Kabeljau-Filets mit Quitten-
Lauchzwiebel-Gemüse, 31

FLEISCH

Curry-Minzragout, 33

Filetspitzen vom Schwein in Quitten-
marksoße auf Chinakohl, 33

Hirschmedaillons mit Quitten an
Senfsauce, 34

Lammfilet mit Quitten, 34

Lammragout mit Quitten, 35

Medaillons vom Hirsch mit Wir-
singstrudel und Quittenkompott,
36

Medaillons vom Hirschrücken mit Pa-
stinakenpüree, Quittenkompott, 37

Rindsgeschnetzeltes mit Quitten und
Pilzen, 38

Rippli mit Quitten, 38

Rumpsteak mit Holunder - Quittensau-
ce, 38

Schweinsfilet mit Quitten, 39

FRUECHTE

Quitten-Gelee, 75

GEBAECK

Quitten mit Makrönchen-Schiffli, 56

Quitten-Feuilletés, 58

Quitten-Törtchen, 63

Quittentaler mit Vanillesoße, 67

GEFLUEGEL

Entenbrustspieße mit gegrillten Quitten,
41

Geschmortes Quitten-Hähnchen, 41

Kürbispuffer mit Hähnchenbruststrei-
fen und Apfel-Quitten-Kompott, 42

Quittenhahn, 42

Quittensauce, 89

Thymian-Hähnchen mit Quitten, 43

GELEE

Apfel- oder Quittengelee, 73

Apfel-Quitten-Geleeaufstrich, 73

Feines Quittengelee mit Pistazien, 73

Japanische Zierquitte: Konfitüre und
Gelee, 47

Japanisches Quittengelee, 74

Kürbis-Quitten-Gelee, 74

Quitten-Apfel-Gelee, 75

Quitten-Gelee, 75

Quitten-Gelee-Torte, 59

Quitten: Konfitüre und Gelee, 75

Quittenbrot, 91

Quittengelee, 76–78

- Quittengelee - Pasta de Membrillo, 78
 Quittengelee mit Vanille, 78
 Quittengelee und Quittenbrot, 79
 Vanille-Quitten-Gelee, 81
 Zierquittengelee, 82
- GEMUESE
- Quitten-Schalotten-Gemüse, 51
- GESCHENK
- Quittenessig, 89
- GESCHNETZELTES
- Rindsgeschnetzeltes mit Quitten und Pilzen, 38
- GETRAENK
- Wilder Herbst, 46
- GRATIN
- Lebkuchen-Camembert-Gratin mit Quittenmus, 10
 Quitten-Kartoffel-Gratin, 29
- HAARWILD
- Hirschmedaillons mit Quitten an Senfsauce, 34
 Medaillons vom Hirsch mit Wirsingstrudel und Quittenkompott, 36
 Medaillons vom Hirschrücken mit Pastinakenpüree, Quittenkompott, 37
- HIRSCH
- Hirschmedaillons mit Quitten an Senfsauce, 34
 Medaillons vom Hirsch mit Wirsingstrudel und Quittenkompott, 36
 Medaillons vom Hirschrücken mit Pastinakenpüree, Quittenkompott, 37
- HOLUNDER
- Rumpsteak mit Holunder - Quittensauce, 38
- HUHN
- Geschmortes Quitten-Hähnchen, 41
 Kürbispuffer mit Hähnchenbruststreifen und Apfel-Quitten-Kompott, 42
 Quittenhahn, 42
 Thymian-Hähnchen mit Quitten, 43
- INFORMATION
- Japanische Zierquitte: Konfitüre und Gelee, 47
 Quitte - ein feines Früchtchen, 47
 Quitten, 48
 Quitten - rund und gesund, 48
- ITALIEN
- Quitten-Kürbis-Kuchen, 61
- KABELJAU
- Kabeljau-Filets mit Quitten-Lauchzwiebel-Gemüse, 31
- KAESE
- Lebkuchen-Camembert-Gratin mit Quittenmus, 10
- KAESEKUCHEN
- Käsecreme mit Quitten auf dem Blech gebacken, 54
- KARAMELL
- Quittentorte, 69
- KARTOFFEL
- Kartoffel-Quitten-Rösti, 51
 Kartoffelpüree mit Quitten- Meerrettichmus, 1
 Quitten-Täschli, 1
- KLINK
- Gebackene Quitte, 5
 Quittenhahn, 42
 Quittenkompott, 17
- KOMPOTT
- Kürbispuffer mit Hähnchenbruststreifen und Apfel-Quitten-Kompott, 42
 Quitten-Apfel-Kompott, 13
 Quittenkompott, 17, 24
- KONFEKT
- Quittenkonfekt (Quittenbrot), 65
- KONFITUERE
- Japanische Zierquitte: Konfitüre und Gelee, 47
 Quitten: Konfitüre und Gelee, 75
 Quittengelee, 78
 Quittenkonfi, 79
 Quittenkonfitüre, 80
 Quittenmus mit Sultaninen, 81

- Winter-Konfitüre, 82
- KUCHEN
- Käsecreme mit Quitten auf dem Blech gebacken, 54
 - Quitten-Cake mit Streusel, 57
 - Quitten-Jalousien, 60
 - Quitten-Käse-Kuchen vom Blech, 61
 - Quitten-Kürbis-Kuchen, 61
 - Quittenkuchen, 65
 - Quittenkuchen mit Mandelbaiser, 66
 - Quittentarte mit Koriander, 68
 - Quittenwähe, 70
- KUERBIS
- Kürbis-Quitten-Gelee, 74
 - Kürbis-Quittensuppe mit Gewürzweibeln, 93
 - Kürbispuffer mit Hähnchenbruststreifen und Apfel-Quitten-Kompott, 42
 - Pasta mit Pilz-Quitten-Sauce, 85
 - Quitten-Kürbis-Kuchen, 61
- LAMM
- Curry-Minzragout, 33
 - Lammfilet mit Quitten, 34
 - Lammragout mit Quitten, 35
- LAVENDEL
- Lavendeleis mit Quittensorbet, 9
- LIKOER
- Quittenlikör, 45
- MEHLSPEISE
- Quitten-Speck-Tarte, 85
- MILCH
- Wilder Herbst, 46
- MINZE
- Curry-Minzragout, 33
- MITTEL
- Quitten-Sahnetorte, 63
- MUERBETEIG
- Quittentorte, 69
- MUS
- Quitten-Apfel-Mus, 22
- NORMAL
- Honigquitten, 9
- NUDEL
- Pasta mit Pilz-Quitten-Sauce, 85
- OBST
- Quitten in Honigsirup, 12
- OKTOBER
- Balsamico-Quitten, 5
 - Gebackene Quitten mit Mandelbaiser, 5
 - Hirschmedaillons mit Quitten an Senfsauce, 34
 - Honigquitten, 9
 - Lammragout mit Quitten, 35
 - Quitte im Schlafrock, 11
 - Quitten, 48
 - Quitten auf Rotweinsöße, 12
 - Quitten mit Makrönchen-Schiffli, 56
 - Quitten-Apfel-Kompott, 13
 - Quitten-Apfel-Mus, 22
 - Quitten-Biskuit, 57
 - Quitten-Cake mit Streusel, 57
 - Quitten-Chutney, 23
 - Quitten-Chutney zu Kasseler, 23
 - Quitten-Feuilletés, 58
 - Quitten-Pästli, 62
 - Quitten-Pickles, 24
 - Quitten-Sorbet, 15
 - Quitten-Täschli, 1
 - Quittencreme, 16
 - Quittenkompott, 24
 - Quittenkonfekt (Quittenbrot), 65
 - Quittenkoni, 79
 - Quittenkonfitüre, 80
 - Quittenmousse auf Schokoladespiegel, 18
 - Quittenschnitze im Sud, 2
 - Quittenschnitze mit Cranberrys, 25
 - Quittensupp mit Balsamico, 94
 - Quittentarte mit Koriander, 68
 - Quittentorte mit Rahmguss, 69
 - Quittenwähe, 86
 - Rippli mit Quitten, 38
 - Schweinsfilet mit Quitten, 39
 - Thymian-Hähnchen mit Quitten, 43
 - Vanille-Quitten-Gelee, 81

- P4
Honigquitten, 9
- PARFAIT
Quittenparfait, 18
- PASTINAKE
Medaillons vom Hirschrücken mit Pastinakenpüree, Quittenkompott, 37
- PILZ
Pasta mit Pilz-Quitten-Sauce, 85
- PRALINE
Delikates Quittenmark, 53
Quitten-Pästli, 62
Quittenbrot mit Äpfeln, 65
- PREISELBEERE
Quittenkonfitüre, 80
- PREISWERT
Quittentarte mit Koriander, 68
- PUEREE
Kartoffelpüree mit Quitten-Meerrettichmus, 1
- QUARK
Quarkcannelloni mit Preiselbeeren, 10
Quitten-Käse-Kuchen vom Blech, 61
- QUITTE
Apfel- oder Quittengelee, 73
Balsamico-Quitten, 5
Carne de membrillo (Quittenbrot), 93
Cognacquitten, 91
Delikates Quittenmark, 53
Englische Gewürz-Quitten, 21
Entenbrustspieße mit gegrillten Quitten, 41
Feines Quittengelee mit Pistazien, 73
Filetspitzen vom Schwein in Quittenmarksoße auf Chinakohl, 33
Gebackene Quitte, 5
Gebackene Quitten mit Mandelbaiser, 5
Gebackene Quitten mit Zimteiscreme, 6
Gefüllte Quittentorte, 53
Gewürztes Apfel-Birnenkompott, 7
Herbstliche Schmorquitten, 8
Hirschmedaillons mit Quitten an Senfsauce, 34
Honig-Quitten, 8
Honigquitten, 9
Japanische Zierquitte: Konfitüre und Gelee, 47
Japanisches Quittengelee, 74
Kabeljau-Filets mit Quitten-Lauchzwiebel-Gemüse, 31
Käsecreme mit Quitten auf dem Blech gebacken, 54
Kartoffel-Quitten-Rösti, 51
Kartoffelpüree mit Quitten-Meerrettichmus, 1
Kürbis-Quitten-Gelee, 74
Kürbis-Quittensuppe mit Gewürz Zwiebeln, 93
Kürbispuffer mit Hähnchenbruststreifen und Apfel-Quitten-Kompott, 42
Lammfilet mit Quitten, 34
Lavendeleis mit Quittensorbet, 9
Lebkuchen-Camembert-Gratin mit Quittenmus, 10
Linzertorte, 56
Medaillons vom Hirsch mit Wirsingstrudel und Quittenkompott, 36
Medaillons vom Hirschrücken mit Pastinakenpüree, Quittenkompott, 37
Pasta mit Pilz-Quitten-Sauce, 85
Pfälzer Weinbrandquitten, 21
Quitte - ein feines Früchtchen, 47
Quitte im Schlafrock, 11
Quitten, 48
Quitten - rund und gesund, 48
Quitten in Apfelschnaps, 21
Quitten in Honigsirup, 12
Quitten in Rum, 22
Quitten mit Makrönchen-Schiffli, 56
Quitten-Apfel-Dessert, 13
Quitten-Apfel-Gelee, 75
Quitten-Apfel-Mus, 22
Quitten-Biskuit, 57
Quitten-Cake mit Streusel, 57
Quitten-Chutney, 23
Quitten-Chutney zu Kasseler, 23

- Quitten-Dessert, 14
 Quitten-Feuilletés, 58
 Quitten-Gelee-Torte, 59
 Quitten-Jalousien, 60
 Quitten-Käse-Kuchen vom Blech, 61
 Quitten-Kefir-Schaum, 14
 Quitten-Kürbis-Kuchen, 61
 Quitten-Pästli, 62
 Quitten-Pickles, 24
 Quitten-Sahnetorte, 63
 Quitten-Schalotten-Gemüse, 51
 Quitten-Sorbet, 15
 Quitten-Speck-Tarte, 85
 Quitten-Täschli, 1
 Quitten-Tarte, 15
 Quitten-Törtchen, 63
 Quitten: Konfitüre und Gelee, 75
 Quittenbrötchen, 3
 Quittenbrot, 91
 Quittencreme, 16, 17
 Quittinessig, 89
 Quittengelee, 76–78
 Quittengelee - Pasta de Membrillo, 78
 Quittengelee mit Vanille, 78
 Quittengelee und Quittenbrot, 79
 Quittenhahn, 42
 Quittenkompott, 17, 24
 Quittenkonfekt (Quittenbrot), 65
 Quittenkonfi, 79
 Quittenkonfitüre, 80
 Quittenkuchen, 65
 Quittenkuchen mit Mandelbaiser, 66
 Quittenlikör, 45
 Quittenmousse auf Schokoladespiegel,
 18
 Quittenmus mit Sultaninen, 81
 Quittenparfait, 18
 Quittensaft, 46
 Quittensauce, 89
 Quittenschlupfer in der Quittensuppe,
 94
 Quittenschnitze im Sud, 2
 Quittenschnitze mit Cranberrys, 25
 Quittenstangen, 91
 Quittentarte - Tarta di mela cotogna, 67
 Quittentarte mit Koriander, 68
 Quittentorte, 69
 Quittentorte mit Rahmguss, 69
 Quittenwähe, 70, 86
 Rindsgeschnetzeltes mit Quitten und
 Pilzen, 38
 Rippli mit Quitten, 38
 Rote Bete-Quitten-Chutney mit
 Walnüssen, 26
 Rumpsteak mit Holunder - Quittensau-
 ce, 38
 Schweinsfilet mit Quitten, 39
 Thymian-Hähnchen mit Quitten, 43
 Vanille-Quitten-Gelee, 81
 Weinbrand-Quitten, 26
 Wilder Herbst, 46
 Zierquittengelee, 82
- RAGOUT
- Curry-Minzragout, 33
 - Lammragout mit Quitten, 35
- REH
- Medaillons vom Hirschrücken mit Pa-
 stinakenpüree, Quittenkompott, 37
- RIND
- Rindsgeschnetzeltes mit Quitten und
 Pilzen, 38
 - Rumpsteak mit Holunder - Quittensau-
 ce, 38
- RIPPCHEN
- Rippli mit Quitten, 38
- ROESTI
- Kartoffel-Quitten-Rösti, 51
- ROTE-BETE
- Rote Bete-Quitten-Chutney mit
 Walnüssen, 26
- SAFT
- Quittensaft, 46
- SCHALOTTE
- Quitten-Schalotten-Gemüse, 51
- SCHWEIN

- Filetspitzen vom Schwein in Quittenmarksoße auf Chinakohl, 33
 Rippli mit Quitten, 38
 Schweinsfilet mit Quitten, 39
- SEPTEMBER
 Carne de membrillo (Quittenbrot), 93
 Pasta mit Pilz-Quitten-Sauce, 85
 Quitten-Törtchen, 63
 Quittengelee, 77
 Rindsgeschnetzeltes mit Quitten und Pilzen, 38
- SORBET
 Quitten-Sorbet, 15
- SOSSE
 Quittensauce, 89
- SPAETZLE
 Medaillons vom Hirschrücken mit Pastinakenpüree, Quittenkompott, 37
- SPECK
 Quitten-Speck-Tarte, 85
- STEAK
 Rumpsteak mit Holunder - Quittensauce, 38
- SUESS
 Quittenbrot, 91
 Quittenschlupfer in der Quittensuppe, 94
- SUESSSPEISE
 Honigquitten, 9
 Quarkcannelloni mit Preiselbeeren, 10
 Quitten in Honigsirup, 12
 Quitten-Tarte, 15
 Quittenschlupfer in der Quittensuppe, 94
- SUPPE
 Kürbis-Quittensuppe mit Gewürzweibeln, 93
 Quittenschlupfer in der Quittensuppe, 94
 Quittensupp mit Balsamico, 94
- SWR
 Gebackene Quitte, 5
 Quittenhahn, 42
 Quittenkompott, 17
- TARTE
 Quitten-Biskuit, 57
 Quitten-Speck-Tarte, 85
 Quitten-Tarte, 15
 Quittentarte - Tarta di mela cotogna, 67
 Quittentarte mit Koriander, 68
- TORTE
 Gefüllte Quittentorte, 53
 Linzertorte, 56
 Quitten-Gelee-Torte, 59
 Quitten-Sahnetorte, 63
 Quittentorte, 69
 Quittentorte mit Rahmguss, 69
- VANILLE
 Quittengelee mit Vanille, 78
- VEGETARISCH
 Pasta mit Pilz-Quitten-Sauce, 85
- VORSPEISE
 Carne de membrillo (Quittenbrot), 93
- WAEHE
 Quittenwähe, 70, 86
- WARENKUNDE
 Quitten - rund und gesund, 48
- WEIHNACHTEN
 Quittenbrot, 64
 Quittenbrot mit Äpfeln, 65
 Quittenessig, 89
- WILD
 Hirschmedaillons mit Quitten an Senfsauce, 34
 Medaillons vom Hirschrücken mit Pastinakenpüree, Quittenkompott, 37
- WIRSING
 Medaillons vom Hirsch mit Wirsingstrudel und Quittenkompott, 36
- ZITRONE
 Gebackene Quitten mit Zimteiscreme, 6