

Genuss pur

Quitte

pur

Früchte der Liebe und Fruchtbarkeit.

Eine noch immer leicht übersehene Frucht ist die Quitte. In der türkischen Küche werden die goldgelben Steinfrüchte mit dem aromatischen Zitrusduft allerdings schon seit Jahrhunderten zu einem göttlichen Dessert verarbeitet: Ayva Tatlısı, in Zuckersirup getränkte Quitten mit Crème double. Quitten besitzen aber auch in Deutschland eine lange Anbautradition. Ob Gelee, tiefroter Weihnachtskonfekt oder feiner Twist zu Käse, Wild und anderen deftigen Gerichten: Quitten, lange ein Symbol für Liebe, Glück und Fruchtbarkeit, sind eine vielseitige Delikatesse.



Quittenbrot

Zutaten:

4 große Quitten

Zucker 1:1 entsprechend der Quitten

1. Quitten schälen, entkernen und fein würfeln. In einem großen Topf mit Deckel Quitten mit Wasser bedeckt für etwa 30 Minuten weich köcheln. Wasser abgießen (oder zu Gelee weiterverarbeiten) und Quitten wiegen.
2. Die gekochten Quitten sehr fein pürieren und das Fruchtpüree mit derselben Menge Zucker unter ständigem Rühren in einem großen Topf zum Kochen bringen.
3. Auf niedriger Hitze köcheln und dabei regelmäßig umrühren, bis die Paste nach circa 60–90 Minuten eingedickt ist und eine tief orange bis leicht rote Farbe angenommen hat.
4. Ein Backblech mit leicht gefettetem Backpapier belegen und die Paste darauf eben verstreichen. Im Ofen bei niedriger Hitze (ca. 50°–60°C) ein bis drei Stunden eintrocknen, bis die Paste ein tiefes Weinrot angenommen hat.
5. In schmale Streifen oder Rauten schneiden, in Zucker wälzen. In Dosen luftdicht gelagert ist Quittenbrot nahezu ein Jahr haltbar.



Quitten-Ziegenkäse-Tarte

Zutaten:

1 Päckchen Blätterteig

1 große Quitte

3 EL Zucker

1 Rolle Ziegenfrischkäse

1 Becher Crème fraîche

2 Zweige Rosmarin

1 EL Honig

Salz, Pfeffer

1. Die Quitte schälen, das Kerngehäuse entfernen und achteln.
2. Die Quittenstücke in einem Topf mit etwas Wasser und Zucker zum Kochen bringen und circa 15 bis 20 Minuten weichköcheln. Danach absieben und den entstandenen Sirup auffangen.
3. Den Ofen auf 185°C (Umluft) bzw. 200°C vorheizen.
4. Einen Zweig Rosmarin fein hacken.
5. Den Blätterteig auf dem Blech auslegen und mit Crème fraîche bestreichen.
6. Acht Quadrate planen mit je einem Achtel Quitte.
7. Den Ziegenkäse in acht Scheiben schneiden und die Quittenstücke damit belegen.
8. Alles mit Rosmarin, Salz und Pfeffer bestreuen sowie den Käse mit Honig beträufeln.
9. Die Tarte circa 20–25 Minuten backen.
10. Mit dem aufgefangenen Quittensirup beträufeln und dem übrigen Rosmarin dekorieren.

pur Tipp

Im unterfränkischen Astheim führt ein von dem Bioland-Unternehmen Mustea betriebener Quittenlehrpfad durch teilweise 100 Jahre alte Anbauflächen. Eine kooperierende Baumschule besitzt die wahrscheinlich größte Sammlung an Quittensorten in Deutschland: www.mustea.de

Weihnachtliche
Stunden auf dem
Holunderhof

Sa 14.12.
So 15.12.
13 – 20 Uhr

Holunderhof Lohe



Freitags von 14.00 - 19.00 Uhr
Samstags von 9.00 - 12.00 Uhr
Hofladen geöffnet

Biologische Landwirtschaft
Kräuterwanderungen mit Kostproben
Tageswanderungen auf dem Jakobsweg
Vorträge zum Thema Kräuter und Kneipp
Kurse im Jahresverlauf
Hofführungen | Eselwanderungen

Werner &
Siglinde Beck

Lohe 2,
86732 Oettingen
Tel.: 090 82 - 47 17

www.holunderhof-lohe.de *Wir freuen uns auf Sie*