



Fruchtige Herbstideen gesucht?
Quitteschön!

Quittenbäume gibt es in vielen alten Gärten. Während sie uns im späten Frühling mit ihren zauberhaften rosenartigen Blüten erfreuen, warten ihre goldenen Früchte im Herbst darauf, gepflückt und verarbeitet zu werden.

Welch ein sinnliches Vergnügen, wenn sich ein paar Freunde mit Körben und Tüten ausgestattet im Garten einfinden! Schon von Weitem weht der betörende Duft heran, den die gelben, in der Herbstsonne leuchtenden Quitten verbreiten. Gelb müssen sie nämlich zur Ernte sein, deren Zeit Mitte bis Ende Oktober gekommen ist. Rasch sind die großen Früchte abgepflückt, mit einem Tüchlein oder einer Bürste von ihrem weichen, hellen Flaum befreit und in den Behältnissen verstaut.

Die Frühstücksklassiker: Gelee und Marmelade

Nun geht es richtig los. Denn machen wir uns nichts vor: Quitten bedeuten Arbeit. Vor den Genuss haben die Götter den Schweiß gesetzt, denn leider ist die Herbstschöne roh nicht genießbar.

Gelee, das goldene Glück im Glas, adelt jeden Frühstückstisch. Etwas rustikaler kommt das rostrote Mus daher. Wofür man sich entscheidet, ist Geschmackssache, und die Verarbeitung ist gleichermaßen arbeitsintensiv. Quitten sind übrigens beim Aufschneiden oft innen bräunlich. Das kann auf ein Nährstoffdefizit im Boden oder Wassermangel während des Sommers hinweisen, tut dem Geschmack aber keinen Abbruch.

Text: *Kathrin Hentzschel*
Rezeptfotos: *Frauکه Antholz*



Ohne Quittenbaum?

Besuchen Sie einmal die Website www.mundraub.org. Dort finden Sie Infos, wer seine Ernte teilen will oder wo herrenlose Obstbäume stehen. Umgekehrt funktioniert das Prinzip ebenfalls – wer mehr Früchte hat, als er ernten kann, verweist im Forum auf seinen Baum. Dort sind außerdem auch zahlreiche Steinobst- und Nussbäume sowie Beerensträucher verzeichnet.

Quitten-Marmelade

ZUTATEN

- 1 kg Quitten
- 250 g Gelierzucker 2:1
- nach Belieben Zimt und etwas Rum

ZUBEREITUNG

1. Quitten schälen, Kerngehäuse entfernen und die Früchte zerkleinern. Hilfreich sind ein stabiler Schäler aus Edelstahl und ein gutes Messer.

2. Nach etwa einer Dreiviertelstunde ist das Obst bei mittlerer Hitze und mit reichlich Wasser weich gekocht; überschüssiges Wasser wird abgeschüttet und der Gelierzucker hinzugegeben. Mit dem Zauberstab pürieren, aufkochen und drei Minuten sprudelnd kochen lassen.

3. Zimt und Rum hinzufügen und sofort in heiß ausgekochte, dichte Schraubgläser füllen. Diese für ca. 2 Minuten auf den Kopf stellen, um das Mus lange haltbar zu machen.

Ideen mit Quittengelee Delikater Pfiff für Deftiges



Rösti-Ecken, Birnen und Gorgonzola

Überraschungsgäste lassen sich mit Rösti-Ecken, Birnen und Gorgonzola bezaubern: Rösti-Ecken (gibt es tiefgefroren) auftauen, mit einer dicken Birnenscheibe (frisch oder aus der Dose) belegen, darüber Gorgonzola bröseln und etwa 20 Minuten im Ofen überbacken. Mit einem Klacks Quittengelee servieren. Dazu passt Blattsalat.



Ziegenrolle mit Quittengelee und rosa Pfeffer

Geben Sie jeweils 3 – 4 Scheiben einer Rolle Ziegenfrischkäse oder -Camembert mit einem Löffel Quittengelee und einigen Körnern rosa Pfeffer (Schinus) auf die Teller. Reichen Sie dazu frisches Weißbrot.

Quitten-Gelee

ZUTATEN

- 1 kg Quitten
- 3/4 l Wasser
- 1 Zitrone
- 250 g Gelierzucker 2:1

QUITTENLIKÖR

Wer vom Quittengelee gekochte Reste übrig hat, muss sie nicht wegwerfen. Wiegen Sie etwa 300 g davon ab und geben Sie 200 g Kandiszucker sowie ein Stück Zimt in ein Schraubglas. Natürlich können Sie auch frische, grob zerkleinerte Quittenstücke verwenden. Füllen Sie das Glas mit einer Flasche Korn oder Wodka auf und lassen Sie das Ganze mit geschlossenem Deckel gute 6 Wochen ziehen. Hernach abseihen und in kleine Fläschchen füllen. Hübsche Flaschen für viele Anlässe gibt es hier: www.flaschenland.de.

ZUBEREITUNG

1. Quitten grob zerkleinern und im Wasser eine Dreiviertelstunde weichkochen. Das Wasser zum Kochen wird für den Saft mitverwendet, deshalb an die Mengenangabe halten!

2. Saft auspressen. Dabei hilft ein Entsafter, der mit der abgekühlten Masse befüllt wird, oder die „Großmutter-Methode“: Quittenbrei in ein Handtuch füllen, zuknoten, aufhängen und über Nacht den Saft in einer großen Schüssel auffangen. Dieser wird anderntags mit Gelierzucker 4 Minuten aufgekocht. Natürlich kann der Saft auch sofort gewonnen werden. Ein bisschen sollte man ihn allerdings abkühlen lassen – kochend heißen Quittenbrei haben unsere Hände nicht verdient!

3. Danach schnell in ausgekochte, noch heiße und dichte Schraubgläser füllen und diese für ca. 2 Minuten auf den Kopf stellen.

Herzhaftes mit Quitten

Quitten-Kürbis-Pie

ZUTATEN für 4 Personen:

- 2 Quitten
- 300 g Mehl
- 175 g weiche Butter
- 3 Eier
- 300 g Kürbis (Hokkaido oder Butternut)
- 150 ml Apfelsaft
- 1 kleine rote Chili (scharf)
- 300 g Hähnchenfilet oder Tofu
- 1 EL Olivenöl
- 150 g Schmand
- 20 g Walnuskerne
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Butter, Salz und 1 Ei in einer Schüssel zu einem glatten Teig verarbeiten. Etwa 15 Minuten kalt stellen. In dieser Zeit die Quitten schälen, vierteln und entkernen. Aus dem Kürbis die Kerne entfernen und mit Schale klein würfeln. Kürbis und Quitten mit dem Apfelsaft in einen Topf geben und bedeckt etwa 10 Minuten garen.

3. Fleisch oder Tofu in dünne Scheiben schneiden und mit der entkernten und klein gehackten Chili etwa 4 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schmand mit den beiden restlichen Eiern verquirlen und ebenfalls pfeffern und salzen.

4. Während der Backofen auf 180 Grad vorheizt, eine Springform (26 cm) mit dem Teig auslegen. Boden mit einer Gabel einstechen und einige Minuten vorbacken. Das Gemüse und die Schmandmasse auf dem Teig verteilen und gut durchmischen. Zum Schluss mit Fleisch/Tofu und den Nüssen belegen und 25 Minuten backen.



nussig, mild-würzig



Karotten-Quitten-Suppe mit Ingwer

fruchtig-scharf

ZUTATEN für 4 Personen

- 4 Quitten
- knapp 500 g Karotten
- 1 Stück Ingwer, etwa von der Größe einer dicken Knoblauchzehe
- 1 Orange
- etwa 1 EL Pflanzenöl zum Anbraten
- 500 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Kokosmilch
- 1 EL klein gehackte Gartenkräuter wie Petersilie oder Schnittlauch; exotischer wird's mit Koriander
- 1 EL Zucker
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Karotten und Quitten schälen, das Kerngehäuse der Quitten entfernen, und alles bis auf eine Quitte klein würfeln. Diese Quitte in dünne Scheiben schneiden und beiseite legen.

2. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Quitten hineingeben und darin etwa 10 Minuten andünsten.

3. In dieser Zeit wird die Orange ausgepresst, der Ingwer kann schon kleingeraspelt und die Kräuter feingehackt werden. Dann werden die Karotten zugegeben und kurz mit gedünstet.

4. Das Ganze mit dem Orangensaft sowie der Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen und 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Danach gießen Sie die Kokosmilch hinzu, rühren den Ingwer ein und lassen die Brühe weitere 10 Minuten köcheln.

5. In dieser Zeit den Zucker in einer Pfanne schmelzen und leicht anbräunen lassen. Achtung – dabei bleiben! Geben Sie nun die beiseitegelegten Quittenscheiben dazu und lassen Sie sie karamellisieren.

6. Nachdem Sie die Suppe mit dem Zauberstab püriert haben, schmecken Sie sie mit Salz und Pfeffer nach Belieben ab. Serviert wird mit den karamellisierten Quittenscheiben und den Kräutern.