

QUITTEN



Herzhaft und
süß

Jan Thorbecke Verlag

Inhalt

- 5 Radicchiosalat mit Quitten, Feigen und Ziegenkäse
vegetarisch
- 6 Spinatsalat mit pochierten Quitten, Blauschimmelkäse
und Pistazien
vegetarisch
- 9 Salat mit Kirschtomaten und Quittenpaste
- 10 Quitten-Cannelloni, gefüllt mit Birne, Manchego und Frisée
vegetarisch
- 13 Pilz-Terrine mit Quittenchutney
vegetarisch
- 15 Spieße mit Ente und Quitte
- 16 Quitten-Süßkartoffel-Suppe
vegetarisch
- 19 Gefüllte Rote Bete mit Linsen und Quitten
vegetarisch
- 21 Kartoffel-Quitten-Gratin
vegetarisch
- 22 Bulgur mit Karotten und Quitten
vegan
- 25 Schwarzkohl mit Quitten
vegetarisch
- 27 Tajine mit Quitten und Okraschoten
vegetarisch
- 28 Wachteln mit Mandeln, geschmorten Quitten und Pilawreis
- 31 Wirsingrouladen mit Quitten-Hackfleisch-Füllung
- 32 Kalbsragout mit Quitten und Kumquats

- 35 Chili con Carne mit Quitten
- 36 Lammragout mit Quitten
- 39 Couscous mit Meeresfrüchten
- 41 Mandelcreme mit Birne und Quitte
vegetarisch
- 43 Quittendessert mit Zimt, Vanille und Lorbeer
vegan
- 44 Quittenbrot
vegan
- 47 Millefeuille mit Quittenpaste und Mandelcreme
vegetarisch
- 48 Sandkekse mit Quittenpaste
vegetarisch
- 51 Quittengelee mit Safran
vegan
- 52 Gedünstete Quitten mit Zimtzucker
vegan
- 55 Kleine Tartes mit Quitten und Brombeeren
vegetarisch
- 56 Quitten-Crumble mit Äpfeln
vegetarisch
- 59 Tarte Tatin mit Quitten
vegetarisch
- 60 Pancakes mit Quittenkompott
vegetarisch
- 63 Gebackene Quitten mit Walnussfüllung
vegetarisch

Spinatsalat mit POCHIERTEN QUITTEN, BLAUSCHIMMELKÄSE UND PISTAZIEN



ZUTATEN

2 große Quitten
400 ml Weißwein
2 Gewürznelken
½ Zimtstange
1 Sternanis
30 g Zucker
1 EL Vanillezucker
40 g Pistazienkerne
4 Handvoll Babyspinat
100 g Blauschimmelkäse, z. B. Roquefort oder Gorgonzola
2 EL glatte Petersilie
1 EL Quittenessig (ersatzweise Apflessig)
2 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer, aus der Mühle
½ TL Schwarzkümmel
1 EL Quittengelee (Rezept s. S. 51)
3 EL Traubenkernöl
3 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

VEGETARISCH

1 Die Quitten abreiben, schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und quer in Stücke schneiden. In einem Topf den Weißwein mit Gewürznelken, Zimt, Sternanis, Zucker und Vanillezucker aufkochen. Die Quitten zufügen und bei schwacher Hitze in 25 bis 30 Minuten weich köcheln. Die Quitten im Sud auskühlen lassen.

2 Die Pistazien in einer beschichteten Pfanne ohne Fett kurz rösten, dann beiseitestellen und abkühlen lassen.

3 Den Spinat waschen, verlesen und trocken schleudern. Den Blauschimmelkäse klein bröseln. Die Petersilie abbrausen und trocken tupfen.

4 In einer kleinen Schüssel den Quittenessig mit dem Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Schwarzkümmel und Quittengelee verrühren und beide Öle kräftig unterschlagen. In einer großen Schüssel Spinat, Quitten und Pistazien vermischen. Den Salat auf Teller verteilen, mit Blauschimmelkäse und Petersilie bestreuen, mit dem Dressing beträufeln und servieren.





Spieße mit Ente UND QUITTE

ZUTATEN

4 Quitten
1 EL Rosmarinnadeln
2 EL Honig
Saft von ½ Zitrone
3 EL Butter
4 kleine Entenbrust-
filets
1-2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer, aus der Mühle
1 EL heller Sesam

AUSSERDEM

8 kleine Metallspieße

ZUBEREITUNG

1 Den Ofen auf 150°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Quitten abreiben, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Quitten in einem Topf mit reichlich Wasser aufkochen und ca. 5 Minuten garen. Aus dem Wasser nehmen und in eine ofenfeste Form geben. Die Rosmarinnadeln abbrausen, trocken tupfen und hacken. Den Honig, Rosmarin, Zitronensaft und Butter in die Form hinzufügen und die Quitten im Ofen in 45 bis 50 Minuten bissfest garen, dann etwas abkühlen lassen.

2 Die Entenbrustfilets von Haut und Fett befreien und das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Quitten quer in mundgerechte Stücke schneiden und abwechselnd mit den Entenbruststücken auf Metallspieße stecken. In einer Grillpfanne das Olivenöl zufügen und die Spieße darin portionsweise auf jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Alles salzen, pfeffern und die Enten-Quitten-Spieße mit Sesam bestreut servieren.

TIPP

Die Spießchen lassen sich auch gut über einer Holzkohlenglut oder auf dem Gasgrill zubereiten.

VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten

© 2018 Jan Thorbecke Verlag,
ein Unternehmen der Verlagsgruppe
Patmos
in der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Gestaltung: Saskia Bannasch,
Finken & Bumiller, Stuttgart
Umschlagabbildung: i-stock: Melnikof
Druck: Grafisches Centrum Cuno GmbH &
Co. kg, Calbe

Hergestellt in Deutschland
ISBN 978-3-7995-1197-1

BILDNACHWEIS

Stockfood:

S. 4, 17: Jalag/Grossmann. Schuerle,
S. 7: The Food Union, S. 18: Sporrer/
Skowronek, S. 20: Benjamins,
Sven, S. 23, 62: Bischof, Harry,
S. 24: Bauer Syndication,
S. 29: Hoersch, Julia, S. 30: Schind-
ler, Martina, S. 34: Newedel, Karl,
S. 37: Bialy, Boguslaw, S. 42: Wei-
nert, Frank, S. 53: Richards,
Charlie, S. 58: Gallo Images Pty
Ltd., S. 61: Kompanik, Hannah
Stockfood/Photocusine:
S. 8, 11, 46: Lawton, S. 12: Roulier-
Turiot, S. 14, 54: Vaillant, S. 26,
57: Fénot, S. 33: Nicoloso,
S. 38: Sierpinski, S. 40: Studio,
S. 45: Gousses de vanille,
S. 49: Mallet, S. 50: Barret

