

Foto: Colourbox



Geschmorte Quitten mit Ziegenkäse und Walnüssen

Koch: Robert Letz

Quitten sind ein wunderbares Herbstobst, das in der gehobenen Küche viel zu selten verwendet wird. Ihr intensives Aroma, ihre feine Säure und ihre leicht herben Noten eignen sich sowohl für pikante Gerichte als auch für Desserts.

Zutaten für 4 Personen

Gebratene und geschmorte Quitten

- 2 große Quitten (ca. 600 g)
- 40 g Butter
- 200 ml naturtrüber Apfelsaft
- 100 ml trockener Weißwein
- 30 g Honig
- 1 Zimtstange
- 2 Zweige frischer Thymian
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz

Karamellisierter Ziegenkäse

- 1 feste Ziegenkäserolle (ca. 200–240 g)
- 40 g feiner brauner Zucker
- Etwas frischer Thymian
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Karamellisierte Walnüsse

- 70 g Walnusskerne
- 25 g Zucker
- 10 g Butter
- 1 Prise Fleur de Sel

Garnitur

- 15 g essbare Blütenpollen
- 20 g Vogerlsalat oder kleine Kräuterspitzen
- 1 EL Walnussöl
- Frischer Thymian

Zubereitung:

1. Quitten in Butter anbraten

Quitten schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in gleichmäßige Spalten schneiden. Butter in einer breiten Pfanne aufschäumen lassen. Die Quittenspalten einlegen und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun anbraten, damit sie schöne Röstaromen entwickeln. Honig zugeben und die Quitten kurz darin karamellisieren.

2. Quitten schmoren

Mit Weißwein ablöschen und mit Apfelsaft aufgießen. Zimtstange, Thymian, Zitronensaft und eine kleine Prise Salz hinzufügen. Die Quitten zugedeckt bei geringer Hitze etwa 20–30 Minuten weich schmoren. Die genaue Garzeit hängt von der Sorte und Reife ab. Quitten herausnehmen und den Schmorfond auf eine leicht sirupartige Konsistenz reduzieren. Anschließend die Quitten wieder einlegen und darin glasieren.

3. Walnüsse karamellisieren

Zucker in einer Pfanne hell karamellisieren. Butter und Walnüsse zugeben und gleichmäßig mit Karamell überziehen. Auf Backpapier verteilen, mit Fleur de Sel bestreuen und auskühlen lassen.

4. Ziegenkäserolle karamellisieren

Die gut gekühlte Ziegenkäserolle in vier gleichmäßige Scheiben schneiden, jeweils etwa 1,5–2 cm dick. Die Scheiben auf eine hitzebeständige Unterlage setzen und die Oberfläche dünn und gleichmäßig mit feinem braunem Zucker bestreuen. Mit einem Bunsenbrenner den Zucker vorsichtig karamellisieren, bis eine goldbraune, knusprige Kruste entsteht. Dabei den Brenner ständig bewegen, damit der Zucker nicht verbrennt und der Käse seine Form behält. Mit etwas schwarzem Pfeffer und frischem Thymian vollenden.

Küchentipp: Ich würde feinen braunen Rohrzucker verwenden. Er karamellisiert gleichmäßiger als grobkörniger Zucker. Die Ziegenkäserolle sollte gut gekühlt und möglichst schnittfest sein.

5. Anrichten

Die warmen Quittenspalten leicht überlappend auf einem flachen Teller anrichten. Die frisch karamellisierte Ziegenkäsescheibe daneben platzieren und die Walnüsse locker verteilen.

Mit dem reduzierten Quittenschmorfond nappieren, einige Tropfen Walnussöl hinzufügen und mit Vogerlsalat sowie Thymianspitzen garnieren.

Zum Abschluss die Blütenpollen über die Quitten und rund um den Ziegenkäse streuen. Nicht direkt auf die noch sehr heiße Karamellkruste geben, damit ihre Struktur erhalten bleibt.