

Aufgegabelt von Alexander Herrmann Quitteneis mit Quittenkompott

BR br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-quitteneis-mit-quittenkompott-rezept-100.html



Zutaten:

- 6-8 Stk. Quitten
- 2 l Apfelsaft
- 1 Stk. Zitrone
- 150 g Creme Fraiche
- 1-2 EL Puderzucker
- 2 EL Zucker
- 2 EL Honig
- 1 Stk. Zitrone
- 1 Schote Vanille
- 1 Stange Zimt
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 100 g weiße Schokolade
- 100 g Mandelblättchen

Zubereitung:

1. Quitten in grobe Würfel schneiden und in einem Topf mit Apfelsaft und Zitronensaft gar köcheln. Anschließend herausnehmen, abtropfen lassen und nebeneinander auf einem Blech mit Backpapier einfrieren. So können die Quitten wunderbar gelagert und auf verschiedene Weise weiterverwendet werden.
2. Für das Eis: Gefrorene Quittenwürfel (von 1-2 Quitten) in einem Mixer mit ca. 150 g

Crème Fraîche zu einem cremigen Eis mixen und mit Puderzucker abschmecken.

3. Für das Kompott: Gefrorene Quittenstücke in kleinere Würfel schneiden. Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen, Quittenwürfel zugeben, Zimtstange sowie Schote und Mark der Vanille und Abrieb einer Zitrone zugeben und durchschwenken. Anschließend vom Herd nehmen und mit Honig, einigen Spritzern Zitronensaft und etwas schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

4. Mandelblättchen in einer Auflaufform im Backofen bei 160°C Umluft ca. 10 Minuten hellbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Das warme Quittenkompott auf dem Teller anrichten, mittig großzügig mit den Mandeln bestreuen, eine Nocke Eis darauf setzen und weiße Schokolade darüber raspeln.