

Quittenspalten mit Wacholder-Kirschsauce und Vanilleeis

Zubereitungszeit: 40 Minuten, Ruhezeit: 45 Minuten
2 Portionen

1 Quitte
Saft von 1 Zitrone
1 Stück frischer Ingwer, ca. 2 cm
2 EL brauner Zucker
250 ml Kirschsaff
10 Wacholderbeeren
2 kleine Zweige frischer Rosmarin
2 Kugeln Vanilleeis

1 Quitte schälen und vierteln. Die Quittenviertel in je 3 Längsspalten schneiden und das Kerngehäuse herausschneiden. (Vorsicht: Quittenfruchtfleisch ist sehr hart.) Die Quitten in eine Schüssel geben und mit dem Saft von 1 Zitrone besträufeln.

1 Stück Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. 250 ml Kirschsaff in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Die Ingwerscheiben und die Quitten hineingeben und bei kleiner Hitze 20–25 Minuten dünsten, bis die Quitten weich sind, aber noch nicht zerfallen.

Die Quitten mit einem Schaumlöffel aus dem Sud heben und abtropfen lassen. Dekorativ auf 2 Dessertteilen verteilen und abkühlen lassen. Dann mit Klarsichtfolie abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Den Sud mit 10 zerdrückten Wacholderbeeren und 2 kleinen Zweigen Rosmarin wieder zum Kochen bringen. 15 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen. Anschließend durch ein Haarsieb abgießen und auskühlen lassen.

Die Wacholder-Kirschsauce über die Quittenspalten verteilen. Auf jeden Teller 1 Kugel Vanilleeis setzen.

© Rezept: Ingeborg Pils, www.ingeborg-pils.de