

Informationen zur Sendung vom 10.12.2024

Maronen und Quitten in Filo-Teig

Von Ulla Scholz

Zutaten

Gebäck

½ Paket dünne Filo-Teigblätter
Ca. 100 g Butter

Obst

750 g Quitten
1 Zimtstange
1 Sternanis
1 Bio- Zitrone oder Limette
2 Lorbeerblätter
80 g Kandiszucker
Stückchen Ingwer
½ Liter Wasser
¼ Liter Weißwein

Maronen

200 g Maronen (vakuumiert)
80 g Butter
50 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
200 g Sahne
Prise Salz

Außerdem (zum Garnieren)

Minze, Melisse oder Salbei
Geröstete Mandelblättchen
Eventuell Vanilleeis und/oder Schlagsahne

Zubereitung

Für den Quittenfond das Wasser in einen passenden Topf füllen und den Wein angießen. Mit allen Gewürzen und mit Kandiszucker verfeinern. Etwas Zitronenschale und etwas Zitronensaft zugeben.

Die einzelnen Früchte mit einem Tuch abreiben, um den feinen Flaum auf der Schale zu entfernen. Die Quitten vierteln oder – je nach Größe achteln – und so in den Fond legen, dass die Obststücke bedeckt sind.

Erhitzen und circa 20 Minuten mit Deckel vorsichtig köcheln. Die Quitten sollten gar, aber nicht zu weich sein. Die Stücke im Quitten-Sud vollständig auskühlen lassen. Zur Weiterverarbeitung die Obststücke in ein Sieb geben und den Fond auffangen. Mit einem kleinen Küchenmesser bei allen Exemplaren das Kerngehäuse ausschneiden. Die Hälfte der Quitten fein würfeln und zur Seite stellen. Die andere Hälfte zu einer Hälfte mit etwas Quittenkochsud zu einer sämigen Masse pürieren, restlichen Stücke zur Seite legen. Damit wird später garniert.

Für die Füllung Butter in einem Topf schmelzen und die Maronen in Zucker rundum glasieren. Mit Sahne ablöschen, eine Prise Salz, etwas Muskat oder ein wenig Spekulatiusgewürz zugeben und alles einige Minuten köcheln lassen. Zur Seite stellen, grob pürieren – die Masse kann durchaus noch kleine Stückchen enthalten. Die Quittenwürfelchen unterheben und abkühlen lassen.

Für den Filo-Teig die Butter schmelzen. Ein Blatt auf einem Küchentuch ausbreiten und sorgfältig mit Butter einpinseln. Ein weiteres Teigstück auflegen und buttern. In die Mitte circa 2 Esslöffel Maronen-Quittenmasse geben, etwas flach drücken und zu einem Päckchen zusammenschlagen. Auch hier auf alle Teigflächen flüssige Butter auftragen. Die Päckchen auf ein gebuttertes Backblech oder auf Backpapier legen und für circa 20 Minuten im Ofen bei 180 Grad Umluft backen.

Informationen zur Sendung vom 10.12.2024

Maronen und Quitten in Filo-Teig

Von Ulla Scholz

Anrichten

Auf jeden Teller etwas Quittenpüree geben. Die Teigtasche halbieren und auf der Quittenmasse anrichten. Die restlichen Quittenstücke in Spalten schneiden und diese seitlich anlegen. Nach Gusto mit gerösteten Mandelblättchen und Kräutern verschönern.

Ullas Küchentipps

Quitten

Die Quitten sind bis zur Reife von einem feinen Flaum umgeben. Dieser „Pelz“ schützt die Frucht vor Verderbnis und Schädlingen. Am besten vor der Verarbeitung mit einem Handtuch abreiben.

Quitten-Sud

Beim Kochen der Quitten bleibt in diesem Gericht viel Fond übrig. Den kann man entweder gekühlt pur trinken oder zu einer kleinen Menge Quitten-Gelee weiterverarbeiten.

Vanilleeis aus dem Supermarkt

Wer Vanilleeis aus Tiefkühl-Theke kauft, sollte auf folgende Qualitätsmerkmale achten: Das Eis muss echte Bourbon-Vanille und keine künstlichen Aromen enthalten. Weniger süß ist besser! Oft werden minderwertige Zutaten mit reichlich Zucker kaschiert. Ist auf den Zutaten Johannisbrot- oder Guarkernmehl aufgeführt, handelt es sich um natürliche Bindemittel. Die befinden sich auch im Bio-Eis. Ich habe gute Erfahrungen mit Bio-Fertig-Eis gemacht, das große Supermarktketten als Eigenmarke anbieten. Es ist nicht überzuckert, enthält keine künstlichen Zusätze, schmeckt gut und ist preiswert.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!