

Karamellierte Quitten mit Portwein-Eis

Für 8 Personen

Für das Portweineis:

3 Zimtblüten	3 Körner tasmanischer Pfeffer	1/4 Sternanis
500 ml roter Portwein	175 ml Banyuls	150 g Zucker
120 g Eigelb	300 g Butter	

Für die Quitten:

3 reife Quitten	4 EL brauner Zucker	1 EL Butter
100 ml Orangensaft	200 ml heller Portwein	3 Zimtblüten
2 EL Walnüsse	1 Bio-Zitrone	

Zimtblüten, Pfeffer und Sternanis grob mörsern. Mit dem Portwein in einen Topf geben und auf 200 ml einkochen lassen. Portwein durch ein feines Sieb, in einen Schlagkessel passieren. Dessertwein und Zucker unterrühren. Das Eigelb zugeben und über einem heißen Wasserbad zur Rose aufschlagen (auf ca. 75 Grad erhitzen). Die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Die Masse auf 50 Grad abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Anschließend die Butter langsam unterrühren. Die Masse in eine Eismaschine geben und zu einem cremigen Eis rühren. Die Quitten schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen, Quitten in Spalten schneiden. Braunen Zucker in einer Pfanne hell karamellisieren. Quittenspalten und die Butter zugeben, kurz bräunen. Mit Orangensaft und hellem Portwein ablöschen. Zimtblüten zugeben. Quittenspalten darin garen, ab und zu umrühren. Zum Schluss sollte die Flüssigkeit sirupartig eingekocht sein. Die Zimtblüten aus der Sauce entfernen. Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Zitrone heiß abspülen, trocken reiben und etwas Schale abreiben. Walnüsse mit dem Zitronenabrieb unter die Quittenspalten mischen. Die lauwarmen Quittenspalten sternförmig auf Tellern anrichten und mit der Sauce beträufeln. Mit einem Löffel jeweils 1 Nocke Portweineis in die Mitte setzen. Nach Belieben mit Minzeblättern dekorieren.

Michael Kempf am 18. Oktober 2013