

Zwetschgen-Johannisbeer-Chutney

Für 4 Personen

Chutney von Zwetschgen:

350 g Zwetschgen	150 g Johannisbeeren, schwarz	30 g Schalotten
200 g Zucker, braun	100 ml Rotwein	50 ml Cassis-Essig
1 Lorbeerblatt	1 Anisstern	3 Wacholderbeeren
2 Pimentkörner	3 Nelken	2 Zweige Thymian, frisch
1 Zitrone, unbehandelt	5 g Ingwer, frisch	1 EL Butter
Salz	Pfeffer, weiß	Muskat
Thymian, getrocknet	Einmalteebeutel und Verschluss	

Preiselbeeren mit Birne:

100 g Preiselbeeren, frisch	350 g Birne, nicht zu weich	0,5 Zitrone
1 Stck. Orangenschale	1 Stck. Ingwer, klein	1 Nelke
150 g Gelierzucker, 3 zu 1	Einmalteebeutel und Verschluss	

Gelee von rosa Grapefruit:

300 g Grapefruitsaft, rosa	80 g Orangensaft, frisch gepresst	30 g Zitronensaft
80 g Himbeeren	140 g Gelierzucker, 3 zu 1	0,5 EL Zucker

Kleine Tütchen aus Filouteig:

Schillerlockenform	Fett	Filouteigblätter
2 Eier		

Chutney von Zwetschgen:

Lorbeerblatt, Pimentkörner, Anisstern, Wacholderbeeren, Nelken und Ingwer in einen Teebeutel einfüllen. Mit dem Nudelholz andrücken, da sich das Aroma dann besser verteilt. 100 Milliliter Rotwein in einem kleinen Topf auf die Hälfte einreduzieren lassen und beiseite stellen. Johannisbeeren im Sieb kurz abbrausen, trocken tupfen. Mit Hilfe einer Gabel von den Rispen lösen. Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen, vierteln. Schalotten schälen, fein schneiden. Essig abmessen. Zucker abwiegen. Mit einem Zestenreißer einige Zesten der Zitrone abreißen. Einen Topf auf den Herd stellen. Zwiebeln mit einem Esslöffel Butter glasig anbraten, mit dem braunen Zucker bestreuen und diesen flüssig werden lassen. Jetzt die Zwetschgen, Johannisbeeren ebenso das Gewürzsäckchen, die Zitronenzeste, Thymianzweige gut umrühren im Topf kurz kochen lassen und dann mit dem Essig und dem reduzierten Rotwein aufgießen. Langsam einköcheln lassen. Zwischendurch immer umrühren. Nach circa zwölf Minuten Gewürzsäckchen, Thymian, Zitronenzeste entfernen. Chutney abschmecken mit Salz, weißem Pfeffer, Prise Muskat, etwas getrocknetem Thymian in die vorbereiteten Gläser noch heiß abfüllen und verschließen.

Preiselbeeren mit Birne:

In einen Teebeutel das Ingwerstück und die Nelke legen und verschließen. Die Preiselbeeren verlesen, im Sieb kurz abbrausen und trocken tupfen. In den Kochtopf geben, leicht andrücken und mit dem Gelierzucker mischen. Ein Stück Orangenschale und Gewürzsäckchen dazu geben. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Birnen schälen, vierteln, das Gehäuse entfernen mit dem Zitronensaft beträufeln. Birnenviertel in kleine Stücke schneiden und ebenfalls in den Kochtopf geben und unterrühren. Unter rühren die Masse zum kochen bringen. Sprudelnd circa vier Minuten kochen lassen. Orangenschale und Gewürzsäckchen entfernen. Die noch heiße Marmelade vom Herd nehmen, mit dem Pürierstab alles ganz fein pürieren. In die vorbereiteten Gläser abfüllen und sofort verschließen.

Gelee von rosa Grapefruit mit Himbeer:

Die Zitrone auspressen und circa 30 Gramm abmessen. Himbeeren in ein Sieb geben, kurz abrausen, danach etwas trocken tupfen. Himbeeren in einer Schale zerdrücken, mit dem Zitronensaft übergießen und mit dem halben Esslöffel Zucker mischen. Kurz ziehen lassen. Orangen und rosa Grapefruit aufschneiden und mit Hilfe der Saftpresse entsaften. Den Saft und etwas von dem Fruchtfleisch in einen Topf geben. Den Gelierzucker abmessen und in den Topf mischen. Die Himbeermischung durch ein Sieb streichen und das feine Mark in den Kochtopf geben. Unter rühren die Masse zum kochen bringen. Sprudelnd circa vier Minuten kochen lassen. Das heiße Gelee in die vorbereiteten Gläser abfüllen und sofort verschließen. Möglicherweise bildet sich bei dieser Marmelade Schaum, diesen abschöpfen, bevor die heiße Masse abgefüllt wird.

Kleine Tütchen aus Filouteig:

Friteuse auf eine Temperatur von 160 Grad vorheizen. Schillerlockenform mit etwas Fett einreiben. Den Teig auseinanderrollen, zwei Filouteigblätter übereinander legen. Aus dem fertigen Teig mit einem scharfen Messer etwa zwölf mal zwölf Zentimeter große Quadrate schneiden. Diese Quadrate um die gefettete Form rollen, so dass ein kleines Tütchen entsteht. Die äußerste Teigecke mit etwas Eiklar bepinseln und verschließen. In der Friteuse circa drei Minuten hellbraun backen. Aus dem Fett nehmen und auf einem Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Die Tütchen in einem Eistütenhalter stellen. In je eine Tüte eine Marmelade und das Chutney einfüllen und servieren.

Eckart Witzigmann am 26. September 2008