

Quitten-Mousse-Törtchen mit Macadamia-Hippen

Für 4 Personen

600 g Quitten	100 g Zucker	200 ml Weißwein
1 Stange Zimt	1 Schote Vanille	5 Blatt Gelatine
150 ml Schlagsahne	2 Eier	50 g Butter
100 g Puderzucker	100 g Mehl	2 EL Kakaopulver
150 g Macadamianüsse, ungesalzen	Puderzucker	

Die Quitten schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Nun die Quitten zusammen mit dem Zucker in einen Topf geben. Weißwein angießen, die Zimtstange, das Vanillemark sowie die Vanilleschote zugeben und aufkochen. Bei milder Hitze sehr weich kochen lassen. Die Quittenstücke aus dem Weißweinsud heben und in einem Mixer fein pürieren. Das Püree durch ein Sieb streichen und 350 Gramm davon abwiegen. 100 Milliliter Weißweinsud abmessen und nochmals aufkochen. Die Gelatineblätter fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in dem heißen Weißweinsud auflösen. Zum Quittenpüree geben, gut verrühren und auf einer Schüssel mit Eiswasser unter Rühren abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen. Sobald die Quittenmasse zu gelieren beginnt, die geschlagene Sahne unterheben. Die Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Auflaufform geben und glatt streichen. Abgedeckt im Kühlschrank zwei bis drei Stunden fest werden lassen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Eier trennen und das Eiklar auffangen. Die Butter in einem Topf zerlaufen lassen und mit Puderzucker, Mehl, Kakao und Eiweiß zu einem glatten Teig verrühren. Alles zehn Minuten ruhen lassen. Den Teig mit Hilfe einer Streichpalette oder eines Teigschabers und einer Kreisschablone (sechs Zentimeter Durchmesser) dünn auf eine Backmatte aufstreichen. Die Macadamianüsse fein hacken. Den Teig anschließend mit den gehackten Nüssen bestreuen und im vorgeheizten Backofen fünf bis sechs Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und mit einer Streichpalette vorsichtig von der Backmatte lösen. Die Quittenmousse mit einem Ring (fünf Zentimeter Durchmesser) ausstechen oder mit einem Löffel Nocken aus der Masse abstechen. Zum Anrichten eine Macadamiahippe auf jeden Teller geben und ein Stück Quittenmousse daraufsetzen. Erneut eine Hippe und danach wieder Mousse daraufgeben. Mit einer weiteren Hippe belegen. Abschließend mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Johann Lafer am 13. November 2010