

Quitten - Parfait 1

Kategorien: Eis, Parfait, Quitte, Kekse

Zutaten für: 1 Rezept

3	mittl. Quitten; oder 10 EL	Quittenmus aus dem Glas
200	Gramm	Butterkekse
100	Gramm	Butter
1	Essl.	Zucker
2		Eier
2	Essl.	Zucker
1/2		Zitrone: Schale
2	Essl.	Quittenschnaps; evt. x2; Oder Grand Marnier oder Cointreau
5	Scheiben	Gelatine
4	Essl.	Wasser
1/4	Ltr.	Rahm; (I)
1/8	Ltr.	Rahm; (II)
		Walnusskerne

Anleitung:

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Quitten waschen, eventuell fleckige Stellen wegschneiden. In eine gefettete Auflaufform stellen. Sobald der Backofen die gewünschte Hitze erreicht hat, die Quitten hineinstellen. Ca. 15 - 20 Minuten braten. Sie müssen auf Fingerdruck gut nachgeben. Auskühlen lassen. Auf einem Brett der Länge nach aufschneiden. Mit einem Suppenlöffel das Fruchtfleisch herausheben. Stiel und Kerngehäuse entfernen.

Die Butterkekse zwischen zwei Kuchentücher legen und mit dem Wallholz fein zerdrücken. In eine Schüssel geben. Die zimmerwarme Butter und 1 EL Zucker dazumengen. Alles zu einem Teig verarbeiten.

Eine Kastenform mit Backpapier auslegen. Die Hälfte des Buttermanteigs hineingeben. Glattstreichen. Im Tiefkühler 1/2 Stunde erstarren lassen.

Inzwischen die Eier trennen. Das Eiweiß kaltstellen. Das Eigelb mit 2 EL Zucker verrühren. Das Quittenmus mit einer Gabel fein zerdrücken. Zum Eigelb geben. Die Zitronenschale und eventuell den Schnaps oder Likoer dazugeben. Das Eiweiß ganz steif schlagen. Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Den Rahm steif schlagen. Die 4 EL Wasser aufkochen. Die Gelatine ausdrücken, in das heiße Wasser geben, darin auflösen. Zum Quittenmus rühren. Den Rahm und schließlich das Eiweiß darunterheben. In die Kastenform füllen. Glattstreichen. Wiederum 1/2 Stunde im Tiefkühler erstarren lassen. Die zweite Teighälfte daruebergeben, glattstreichen. ueber Nacht im Tiefkühler erstarren lassen. Vor dem Servieren stuerzen, das Papier entfernen, das Parfait in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die zweite Rahmportion steif schlagen. Auf den Scheiben verteilen. Diese mit Walnusskernen dekorieren.