



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Crostini mit Nuss-Champignons

Hirschcarpaccio auf Rucola

Lamm-Entrecôtes im Brotmantel

Quittenwähe

Zutaten:

Zubereitung:

Quittenwähe

200 g	Mehl	
80 g	Zucker	
1 Prise	Salz	
1 Stück	Zitrone	nur abgeriebene Schale
120 g	Butter	in Stücken, kalt
1 Stk	Ei	verklopft
800 g	Quitten	
1 dl	Rahm	
1 dl	Milch	
3 EL	Zucker	
1 Päckli	Vanillezucker	
	Vanilleeis	

Mengen gelten für ein ca. 30 cm Backblech.

Mürbeteig:

Mehl, Zucker, Salz und Zitronenabrieb in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten! Teig flach drücken und zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

Die Quitten mit einem Tuch abreiben, schälen vierteln, entkernen und in ca. 12 Scheiben schneiden.

In einer Wasser - Weissweinemischung (oder Prosecco) drei Minuten köcheln. Herausnehmen und abkühlen lassen.

(Da es nur eine relativ kurze Zeit Quitten gibt können die blanchierten Schnitze auch eingefroren werden).

Nun den Teig auf wenig Mehl auswallen und in das mit Backpapier belegte Blech legen, mit einer Gabel dicht einstechen.

Teig mit einem Backpapier, sowie mit Bohnen, Aprikosenkerne oder ander Kernen belegen. Im auf 220°C vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille ca.10 Minuten blindbacken.

Anschliessend die Quitten darauf verteilen.

Den Rahm und alle restlichen Zutaten bis und mit Vanillezucker verrühren und darübergiessen. Anschliessend noch 30 Minuten fertigbacken.

Dazu servieren wir eine Kugel Vanilleeis.