

Gewürzquitten-Kompott - Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine (www.vieux-sinzig.com)

Zutaten:

600 g	Quitten, gewürfelt
30 ml	Bio Sonnenblumenöl
100 g	Zucker
3 g	Korianderpulver
1 g	Muskatnusspulver
1 g	Nelkenpulver
½ g	Sternanispulver
6 g	grobes Meersalz
75 ml	Weißwein
30 g	Butter

Zubereitung:

Für die Gewürzquitten die Quitten im Ganzen in heißem Wasser 10 Minuten weich ziehen lassen. Achteln reichlich entkernen. In 1 x1 cm große Würfel schneiden.

Den Koriander im Weißwein auskochen

In heißem Öl leicht mit Zucker karamellisieren und mit allen anderen Zutaten etwa 10 Minuten garen. Abtropfen lassen. Den Saft sirupartig reduzieren. Unter die Quitten unterrühren und abschmecken.

Tipp: Köstliche Beilage zu Wild