

Samstagsrezept von Christian Penzhorn, Victorian
8. Dezember 2007



Geeistes Quittensüppchen

Zutaten

5 Quitten
1 l weißen Portwein
1 l Weißwein
1 l Wasser
500 g Zucker
3 Vanilleschoten
1 l Sekt

Zubereitung

Vierteln Sie die Quitten und befreien Sie sie somit vom Kerngehäuse. Schütten Sie Wasser, die beiden Weine, den Zucker, die Vanilleschoten und die Quitten zusammen, kochen Sie das Ganze auf und lassen Sie es anschließend zwei Stunden köcheln.

Dann passieren Sie alles durch ein feines Sieb. Reduzieren Sie durch langsames Einkochen die entstandene Flüssigkeit erneut, bis nur noch ein halber Liter übrig bleibt. Diesen halben Liter stellen Sie über Nacht in den Kühlschrank. Fügen Sie am nächsten Tag den Sekt hinzu und servieren Sie das Süppchen in einem geeisten Teller. Je nach Belieben kann dazu Vanille- oder Walnusseis serviert werden.

Antenne Düsseldorf wünscht guten Appetit!