

# QUITTE MIT JOSTABEEREN-GELEE

## an Salz-Karamell-Speck-Eis



### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 1 Stunde

#### 1 Quitte

½ Hokkaidokürbis

250 ml Apfelsaft

4 cl Calvados

Sternanis

Vanilleschote

grüner Kardamom, ganz

200 g Jostabeeren

100 g Schwarze Johannisbeeren

100 g Gelierzucker (2:1)

1 Vanilleschote

¼ Zimtstange

4 Scheiben Bauchspeck

brauner Zucker

100 g Zucker

200 ml Obers

100 ml Milch

20 g Butter

3 Eidotter

1 TL Meersalz

½ Vanilleschote

### ZUBEREITUNG

#### Quitte und Kürbis:

Quitte schälen. Quitte sowie Kürbis in Spalten schneiden, Kerngehäuse entfernen. Apfelsaft und Calvados aufkochen, auf die Hälfte reduzieren. Gewürze dazu geben, Quitten- und Kürbisstücke darin weich köcheln.

#### Jostabeeren-Gelee:

Alle Zutaten in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zu einem Gelee kochen lassen. Mit einem Stabmixer fein zerkleinern, heiß in Gläser mit Verschluss abfüllen.

#### Speck:

Die Speckscheiben auf beiden Seiten mit braunem Zucker bestreuen und bei 180 °C auf einem Blech mit Backpapier karamellisieren lassen.

#### Eis:

1. Die Hälfte des Zuckers mit etwas Wasser in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Obers und Milch aufgießen, Butter hinzufügen und den Karamell auskochen lassen.

2. Die zweite Hälfte des Zuckers mit den Eidottern, dem Meersalz und der Vanille vermischen.

3. Die Karamell-Sahne-Mischung nun langsam unter ständigem Rühren auf die Zucker-Eidotter-Mischung geben und zur Rose abziehen. Durch ein Sieb passieren.

4. Die Mischung nun in warmem Zustand in die Eismaschine geben.

*Gut zu wissen: Warme Flüssigkeit gefriert schneller als ausgekühlte.*


*Anrichten: Karamell-Speck in kleine Splitter hacken und damit das Eis bestreuen.*

*Mit Jostabeeren-Gelee sowie Quitten- und Kürbisspalten lauwarm anrichten.*

#### SERVUS-EMPFEHLUNG:

Traditionelles Leinen-Geschirrtuch  
Handgedrechselte Zuckerdose  
aus Zirbe

[SERVUSMARKTPLATZ.COM](http://SERVUSMARKTPLATZ.COM)

 Unsere Weinempfehlung: ein Eiswein aus dem Burgenland.