

REZEPTE zur Gourmetkiste

Gebackene Quitte mit Schlagsahne

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 20 Min. + 60 - 90 Min. Backzeit

6 Quitten

Quitten mit einem trockenen Tuch abreiben und vom Flaum befreien, einzeln locker in Alu-Folie wickeln (es sollte sich ein kleiner Luftraum bilden, in dem die Hitze zirkulieren kann). Die Alupäckchen bei 200 Grad Celsius eine bis anderthalb Stunden (je nach Größe!) im Backofen backen.

250 ml Schlagsahne

1 EL Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Schlagsahne schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker zugeben.

Die Quitten aus dem Ofen herausholen, quer halbieren, mit einem scharfkantigen Löffel das Kerngehäuse ausstechen und in diese Höhlung die Schlagsahne häufen.

Spitzkohl-Curry

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

1 Spitzkohl

Vom Spitzkohl die äußeren Blätter entfernen. Spitzkohl vierteln, Strunk entfernen, die Viertel in Streifen schneiden.

3 mittelgroße Kartoffeln

Kartoffeln schälen, waschen und würfeln

3 Möhren

Möhren putzen und in Scheiben schneiden.

1 Zwiebel

Zwiebel und

1 Knoblauchzehe

Knoblauch fein hacken,

1 kleines Stück Ingwer

Ingwer schälen und reiben.

1 Chilischote

Von der Chilischote Kerne und Trennwände entfernen und fein würfeln.

2 EL Öl

Öl erhitzen und das vorbereitete Gemüse (ohne den Spitzkohl) darin andünsten.

1 EL Curry

Curry und

1 Msp Kreuzkümmel

Kreuzkümmel zugeben und kurz mitdünsten.

200 ml Kokosmilch

Kokosmilch und

ca. 250 ml Gemüsebrühe

etwas Gemüsebrühe zugießen und zehn Minuten zugedeckt köcheln.

100 g rote Linsen

Die Linsen zugeben und weitere ca. zehn Minuten garen (siehe Packungsangabe). Kurz vor Ende der Garzeit den Spitzkohl zufügen.

Salz, Pfeffer

Falls notwendig, die restliche Brühe nach und nach zugeben. Das Curry sollte eher trocken sein. Mit Salz, Pfeffer und

Zucker

Zucker abschmecken.

Wer Sauce möchte, kann jedoch die Flüssigkeitsmengen erhöhen, dann evtl. stärker nachwürzen.