

Schalotten mit Quitte und Speck

Für vier hungrige Esser als Hauptspeise

500 g Schalotten
500 g Quitten
2 EL Ahornsirup oder Honig
100 g Frühstücksspeck, nicht zu dünn
geschnitten
3 EL guten, milden,
dunklen Balsamicoessig
Muskatnuss, gerieben
Salz, schwarzen Pfeffer, aus der Mühle
3 Zweige Thymian
1-2 EL Petersilie, grob geschnitten



Das Backrohr auf 220 Grad vorheizen.

Die Quitten waschen, eventuell schälen, entkernen und in ca 2 cm große Würfel schneiden. In eine Auflaufform schichten und mit 1 EL Ahornsirup oder Honig beträufeln. Gut vermischen und im Rohr backen bis sie bissfest sind. Das dauert etwa 40 Minuten.

Die Schalotten 4 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Abgießen, auskühlen lassen und dann schälen.

Größere Schalotten halbieren oder vierteln. Sie sollten etwa gleich groß sein wie die Quittenstücke.

Den Speck in einer großen beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze braun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.

Die Schalotten im Speckfett unter Rühren hellbraun braten. Das dauert ca. 6 Minuten.

Die Hitze etwas reduzieren und die Schalotten mit 1 EL Ahornsirup sowie dem Essig ablöschen.

Die Quittenstücke untermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Petersilie und den Thymian vorsichtig untermischen, noch ein paar Minuten gemeinsam garen. Zum Schluss die Speckstreifen dazumischen und mit frischem knusprigen Schwarzbrot servieren.