



Scones mit Quittenkompott und Walnüssen

Ein Rezept von Mario Kotaska

Zutaten (für sechs Portionen):

Cheddar-Scones

350 g Mehl
1 EL Zucker
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
100 g kalte Butter (in kleinen Würfeln)
100 g Cheddar, gerieben
150 ml Buttermilch
2 Eier
2 EL fettarme Milch
Etwas Mehl zum Ausrollen

Quitten-Kompott

3 Quitten (je circa 200–250 g)
2 EL Zucker
½ Bio-Zitrone (Saft)
1 Zimtstange
1 Sternanis
1 Vanilleschote
Wasser

Mascarpone-Sahne-Creme

1 Vanilleschote (oder ein Tütchen Vanillezucker)
200 g Schlagsahne
100 g Mascarpone

Sowie

3 EL Walnüsse (für die Garnitur)

Zubereitung (circa 70 bis 80 Minuten):

Für das Quittenkompott die Quitten entkernen, in kleine Stücke schneiden und mit dem Saft einer halben Zitrone, der Vanilleschote, der Zimtstange, dem Sternanis und Zucker in einen Topf geben. Wasser angießen, bis alles bedeckt ist und die Quitten mit allen Zutaten darin bei mittlerer Hitze weichkochen. Das kann je nach Größe der Quittenstücke 30 bis 40 Minuten und sogar länger dauern. Sobald die Stücke weich sind, Vanilleschote, Zimtstange und Sternanis entfernen, die Quitten mit einem Kartoffelstampfer grob zu einem Kompott zerdrücken, vom Herd nehmen und auskühlen lassen.



Für den Scones-Teig zunächst Mehl, Zucker, Backpulver und eine Prise Salz in einer großen Schüssel verrühren. Die kalte(!) Butter dazugeben und alles grob verkneten. Cheddar hinzufügen, die Buttermilch mit einem der Eier verquirlen und ebenfalls zum Teig geben. Alles locker kneten, bis ein zusammenhängender, weicher Teig entsteht.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zu einer etwa drei Zentimeter dicken Platte formen. Mit einem runden Ausstecher mit circa sechs Zentimetern Durchmesser die Scones ausstechen. Reste vorsichtig zusammenschieben, weitere Scones ausstechen, bis der gesamte Teig verbraucht ist. Nun die Scones im Ofen bei 180 Grad für 18 bis 20 Minuten backen. Das zweite Ei mit der fettarmen Milch verquirlen und damit nach etwa zehn Minuten Backzeit die Oberfläche der Scones bestreichen und fertig backen.

Für die Mascarpone-Sahne-Creme zunächst die Sahne mit dem Mark einer Vanilleschote in einer Schüssel steif schlagen. In einer zweiten Schüssel den Mascarpone zu einer cremigen Masse verrühren und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben, bis eine streichfähige Creme entsteht. Bis zum Servieren kaltstellen.

Die fertigen Scones nach dem Backen fünf Minuten abkühlen lassen und quer halbieren. Die Hälften großzügig mit Quitten-Kompott bestreichen, einen Klecks der selbstgemachten Sahnecreme daraufsetzen und mit den Walnüssen garnieren.

Nährwerte pro Portion:

780 kcal – 50 g Fett – 20 g Eiweiß – 65 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.

Käse kann tierisches Lab enthalten.