

Gedämpfte Moorschnuckenschulter mit Quittensoße und glasierten Quitten

ausgesucht von Marion Speckmann, "Witten Deel"

Zutaten (4 Personen):

<i>Moorschnuckenschulter:</i>	<i>Quittensoße:</i>
1 kg Schulter von der Diepholzer Moorschnucke (ohne Knochen)	20 g Schalotten
Salz, Pfeffer	100 ml Weißwein
30 g Schalotten	50 ml Quittensaft
1 EL Senf	70 g kalte Butter
1 EL Honig	50 ml Sahne
1 El Schnittlauch	<i>Glasierte Quitten:</i>
1 El Thymian	200 g Quitten
1 TL Rosmarin	3 El Weißwein
1 l Wasser	1 EL Puderzucker



Zubereitung:

Moorschnuckenschulter:

Die Schulter vom Knochen lösen, salzen, pfeffern, mit Honig und Senf bestreichen. Auf ein sauberes, feuchtes Handtuch legen und mit den kleingeschnittenen Kräutern und Schalottenstücken bestreuen. Handtuch um das Fleisch rollen und festbinden. Einen Bräter mit 1 l gesalzenem Wasser füllen, das Bündel hineinlegen und ca. 2 Std. dämpfen.

Quittensoße: Schalotten würfeln und glasig anschwitzen. Mit Weißwein und Quittensaft auffüllen und aufkochen lassen. Aus dem Fleischbräter 200 ml fertige Brühe entnehmen und zur Quittenflüssigkeit geben. Das Ganze etwas einkochen lassen. Butter unterrühren und mit Sahne verfeinern. *Glasierte Quitten:* Quitten schälen, Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Quittenspalten in eine gefettete, feuerfeste Form legen und mit Puderzucker bestreuen. Im Ofen bei ca. 200°C ca. 15 Min glasieren. *Servieren:* Die Moorschnuckenschulter aufschneiden und die Quitten auf das Fleisch legen. Alles mit Quittensoße übergießen.

Dazu passt Rosenkohl und Maisplätzchen oder Kartoffelpuffer.

Das Bauerncafé der Region

Witten Deel

Familie Witte
Nordholz 2
27259 Wehrbleck
Tel. 0 42 74 / 96 38 85
Fax 0 42 74 / 15 18
info@witten-deel.de
www.witten-deel.de

Mittwochs und Sonntags
Kaffee und Kuchen
von 14.00 bis 18.00 Uhr