



Rollschinkli mit Quittensauce und Lauch aus dem Ofen

Die Zubereitung eines Rollschinklis ist einfach. Es muss lediglich in heissem Wasser ziehen. Die benötigte Garzeit ist meist auf der Packung angegeben. Während dessen bleibt genug Zeit die Sauce und den Lauch zuzubereiten. Die Quittensauce ist fruchtig, aber nicht süß. Mit Portwein, Lorbeer, Nelken und Senf hat die kräftige Sauce einen leicht herben Charakter und sie passt auch gut zum leicht überbackenen Lauch.

Quittenbäume gibt es hierzulande zwar viele, doch in Läden sind Quitten selten zu finden. Am ehesten findet man sie in türkischen Lebensmittelgeschäften. Quitten sind wärmeliebende Früchte, in hiesigen Breitengraden werden sie nur knapp reif und sind entsprechend hart. In der Türkei angebaute Sorten sind zum Teil auch für den Rohverzehr geeignet.

Zutaten (3-4 Portionen)

1 Rollschinkli, 750g

Lauch:

400g Lauch
10g Tafelbutter
1dl Bouillon
5cl Vollrahm
60g Greyerzer

Quittensauce:

150g Quitte (türkische)
2Tl Zitronensaft
20g Tafelbutter
10g Mehl (2Tl, leicht gehäuft)
5cl weisser Portwein
1dl Hühnerbouillon

1dl	Milch
2	Lorbeerblätter
3	Nelken
1	Knoblauchzehe
1Tl	Dijon-Senf

Zubereitung

Rollschinkli in 85° bis 90° heissem Wasser 1 1/2 Stunden ziehen lassen.

Quitte schälen und zu Schnitzen schneiden. Fliege und Kerngehäuse herausschneiden, die Schnitze zu Scheibchen schneiden und in möglichst wenig Wasser mit etwas Zitronensaft ca. 25 Minuten weichkochen. Ein paar Quittenstücke zur Dekoration beiseite stellen. Auskühlen lassen und pürieren.

Butter leicht aufschäumen lassen, das Mehl zugeben und verrühren bis keine Klümpchen mehr sichtbar sind. Portwein zugliessen und kurz aufkochen. Bouillon und Milch zugliessen, Lorbeerblätter, Nelken und Senf zugeben, die Knoblauchzehe dazupressen. Die Sauce 15 Minuten leicht köcheln lassen, dabei ein paar Mal aufrühren. Nelken und Lorbeerblätter herausfischen und das Quittenmus in die Sauce einrühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Ev. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lauch zu 5cm langen Stücken schneiden. Stücke mit Lauchgrün unter fliessendem Wasser abspülen, darin versteckt sich oft etwas Sand. Eine Gratinform leicht aufwärmen und mit der Butter einpinseln. Lauch in die Gratinform legen. Bouillon und Vollrahm kurz aufkochen und über den Lauch giessen. Mit Alufolie abdecken und für 25 Minuten im auf 200° vorgeheizten Backofen 25 Minuten garen. Alufolie entfernen, den Käse durch die Röstiraffel reiben und über den Lauch streuen. Für ungefähr 10 Minuten nochmals in den Ofen schieben bis der Lauch leichte Röstspuren zeigt.

Schinkli aus dem Wasser nehmen, das Netz entfernen und das Schinkli tranchieren und der Quittensauce und dem Lauch anrichten. Mit den beiseite gestellten Quittenstückli garnieren.







