

Maronenpüree

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für das Püree

250 g frische Maronen (alternativ tiefgefrorene)
150 g mehligkochende Kartoffeln
1 Schalotte
1 Esslöffel Butter
1 Teelöffel Zucker
100 ml Gemüsebrühe
200 ml Milch
1 Prise(n) Muskat
Salz, Pfeffer
2 Esslöffel Crème Fraîche

Besonderes Zubehör

Kartoffelstampfer oder Kartoffelpresse

Maronenpüree – hast du davon schon mal genascht? Nein? Dann wird es jetzt aber Zeit. Das cremige Püree von der **Esskastanie** hat ein herrlich **süßliches Aroma** und passt so **als Beilage** perfekt zu den typischen Hauptgerichten im Herbst und Winter. Steht bei dir demnächst mal wieder Wild und Rotkohl auf der Einkaufsliste? Dann pack noch Maronen und Kartoffeln mit ein. Mein Geheimtipp: Ein Klecks Crème Fraîche und karamellierte Schalotten verfeinern deine herbstliche

Beilage und hauen deine Gäste mit Sicherheit von den Socken!06

- 1 -

Salzwasser in einem Topf erhitzen. Frische Maronen kreuzförmig einritzen, ca. 20 Minuten im Salzwasser kochen, abgießen und pellen. Bei der Verwendung von tiefgefrorenen Maronen Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und Salzwasser in einem Topf erhitzen. Maronen 5 Minuten im heißen Salzwasser auftauen, dann auf ein Backblech mit Backpapier geben, im Ofen ca. 20 Minuten rösten und abkühlen lassen.

- 2 -

Währenddessen Kartoffeln schälen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Kartoffeln abgießen und auskühlen lassen. Schalotte schälen und fein hacken.

- 3 -

Butter in einem Topf erhitzen. Zucker dazugeben und ohne Rühren leicht karamellisieren lassen. Maronen, Kartoffeln und Schalotte hinzugeben, ca. 3 Minuten glasieren und anschließend mit Brühe und Milch ablöschen. Alles 5 Minuten köcheln und reduzieren lassen.

- 4 -

Maronen-Mischung mit einem Kartoffelstampfer oder einer Kartoffelpresse zu Püree verarbeiten und durch ein feinmaschiges Sieb passieren. Püree mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und Crème Fraîche untermengen. Als Beilage servieren.