

Rezepte mit Maronen

Caldarroste (geröstete Maroni)

Maroni für ca. 2 Stunden im kalten Wasser ruhen lassen. Dann abtropfen und mit einem kleinen Sägemesser seitlich 2-3 cm lang die Schale längs einschneiden, an der runderen Seite.

In eine Backform geben und im Ofen bei 230° ca. 30-40 Minuten garen lassen, je nach Größe, dabei immer wieder rühren und schütteln. Die Früchte sind gar, wenn das Innere nicht mehr hart ist, sondern zart und mehlig.

Einmal aus dem Ofen genommen, müssen die Maroni in ein feuchtes Küchentuch gewickelt werden und ca. 10 Minuten in einem zugedeckten Topf ruhen. Mit dem Dampf, der sich im Inneren entwickelt, trennt sich die innere Haut von der Frucht besser.

Maroni schälen, solange sie noch warm sind.

Mit Dessertwein genießen (z.B. Vinsanto).

Türkischer Reis mit Maronen

Der türkische Maronenreis, den Frau Banu Sürücü, Inhaberin des Berliner Obst-, Gemüse- und Feinkostgeschäftes „Schwarze Olive“ gerne zubereitet, ist mit Korinthen, Pinienkerne, Zimt und Piment abgeschmeckt und wird manchmal auch als Füllung für Geflügelbraten verwendet.

Für 4 Portionen:

300 g türkischer Baldo Rundkorn-Reis (Baldo Piring)

2 EL Butter

1 EL Olivenöl

1 Schalotte

Salz

180 g Maronen

2 EL Korinthen

2 TL Pinienkerne

1 TL Piment

etwas Zimt

etwas Zitronensaft

30.10.2020 09.45 Uhr

Reis eine halbe Stunde lang in kaltem Wasser ruhen lassen, dann in ein Sieb geben und unter fließendem Wasser gründlich spülen, bis das Wasser klar abfließt. Reis gut abtropfen lassen.

In einem breiten Topf mit dickem Boden Butter und etwas Olivenöl erhitzen, darin eine gehackte Schalotte glasig anbraten. Den gut abgetropften Reis darin einige Minuten anbraten, dabei umrühren.

Maronen, Korinthen, eine Prise Salz und Piment dazugeben, doppelt so viel warmes Wasser als die Reismenge hinzufügen, nochmals einige Minuten stark aufkochen lassen und dann zugedeckt 15 Minuten bei kleinster Flamme garen, ohne zu rühren. Überflüssige Feuchtigkeit auf der Reisoberfläche mit Küchenpapier aufsaugen.

Mit Zitronensaft beträufeln, noch kurz ruhen lassen.

Pinienkerne in einer Pfanne fettfrei rösten und über den Reis streuen, mit Zimt würzen.

Risotto mit Kastanien (und Kürbis)

Für 4 Portionen:

300 g Riso Arborio
ca. 180 g gegarte und geschälte Kastanien
1 Schalotte
2 EL Butter
heiße Gemüse- oder Fleischbrühe
1 kleines Glas Weißwein (trocken)
2-3 EL frisch geriebener Parmesan
Salbeiblätter (oder frischer Thymian)

Maroni für ca. 2 Stunden im kalten Wasser ruhen lassen. Dann abtropfen und mit einem kleinen Sägemesser seitlich einschneiden.

In eine Backform geben und im Ofen bei 230° ca. 10 Minuten garen lassen, dann in ein Tuch wickeln.

Nach 10 Minuten Maroni einzeln herausnehmen und schälen (innere Schale dabei komplett entfernen, da sie bitter schmeckt).

1 EL Butter in einen Topf mit schwerem Boden erhitzen, fein gehackte Schalotte darin glasig dünsten.

Reis dazugeben und 2-3 Minuten mit andünsten, dabei immer wieder rühren.

Mit Weißwein ablöschen, dann Kastanien hinzufügen, Brühe nach und nach dazugeben, dabei immer wieder rühren, bis der Reis gar, aber noch bissfest ist.

Eventuell noch Brühe hinzufügen, so dass der Reis beim seitlichen Kippen des Topfes noch fließt.

1 EL Butter, ½ TL Piment oder ganz etwas schwarzer Pfeffer und Parmesan unterheben, noch einige Minuten zugedeckt ruhen lassen, eventuell mit Salz abschmecken.

In einem kleinen Topf Saatöl erhitzen und Salbeiblätter 3-4 Minuten frittieren, auf Krepppapier ablegen.

Risotto auf Teller verteilen, mit knusprigen Salbeiblättern dekorieren (alternativ: einige Thymianblättchen darüber verteilen).

Variante: Zu den Kastanien auch Kürbisstückchen dem Risotto hinzufügen.

Mont Blanc

Für 4 Personen:

ca. 700 g Kastanien
½ Liter Milch
120 g Zucker
(ersatzweise Maronencreme oder -aufstrich im Glas)
1 Gläschen Amaretto (oder Cognac)
10 g Edelkakao
1 Becher Schlagsahne (dazu etwas Puderzucker)
100 g Edelbitterschokolade, fein gehackt
1 Zweig Rosmarin
2-3 EL Zucker für den Karamell
1 Prise Salz

Maroni für ca. 2 Stunden im kalten Wasser ruhen lassen. Dann abtropfen und mit einem kleinen Sägemesser seitlich einschneiden.

In eine Backform geben und im Ofen bei 230° ca. 10 Minuten garen lassen, dann in ein Tuch wickeln.

Nach 10 Minuten Maroni einzeln aus dem Tuch herausnehmen und schälen (innere Schale dabei komplett entfernen, da sie bitter schmeckt).

Dann Früchte in einen Topf mit Milch, Zucker und Salz geben und so lange kochen lassen, bis sie fast zerfallen und es kaum Flüssigkeit mehr gibt. Vorsicht: Sie sollen nicht anbrennen!

Maronen zu Püree passieren oder stampfen, mit Kakao und Amaretto (oder Cognac) abschmecken.

In eine runde, mit Frischhaltefolie ausgelegte Schale abfüllen und ca. 3-4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Zum Anrichten Maronencreme auf einem Teller stürzen, Folie entfernen, die Schlagsahne mit etwas Puderzucker steif schlagen und als Haube auf dem 'Berg' anrichten.

In einer Pfanne aus Zucker und Wasser Karamell machen, einen Rosmarinzwig darin schwenken und abkühlen lassen.

Karamellisierte Rosmarinnadeln hacken und mit den Schokoladestückchen über das Dessert streuen.

Maronen-Kaki-Creme

Für 6 Portionen:

Kastanien: wie oben, oder alternativ 1/2 Glas (ca. 250 g) Maronencreme oder -aufstrich

1/4 Liter Schlagsahne

½ Tafel bittere Schokolade (70% oder 80%)

0,5 cl Rum

2-3 reife Kaki

1 Handvoll Amarettini

frische Minze

Maronenpüree mit Rum gut vermischen, steif geschlagene Sahne und gehackte Schokolade vorsichtig unterheben. Creme in Gläser oder Schalen verteilen. Kaki schälen und in dünne Spalten schneiden. Je Glas oder Schale 4-5 Kaki-Spalten geben.

Amarettini mit dem Boden eines Glases zerkrümeln und die Krümel über das Dessert streuen.

Mit frischer Minze dekorieren.