Rezept

Kastanienpüree

Ein Rezept von Kastanienpüree, am 29.04.2024

Zutaten

600 g	fleischige Esskastanien
1	Vanilleschote
100 g	Zucker
200 g	Sahne
50 g	Zartbitterschokolade
	nach Belieben 4 glasierte Maronen
	Salz
	1/2 l Milch
50 ml	Rum
	knapp 1 EL Puderzucker
1	Baisertörtchen (vom Bäcker)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

Zubereitung

1. Die Kastanien auf der gewölbten Seite einschneiden und in kochendem Salzwasser etwa 30 Min. garen. Kalt abschrecken, die Schale und die dünne braune Haut entfernen. Die Kastanien grob zerbrechen und in einen Topf legen.

2. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark und die Schote mit Milch, Zucker und Rum zu den Kastanien geben und erhitzen. Die Kastanien bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 1 Std. weitergaren, bis sie sehr weich werden und die Milch fast aufgesogen haben. Aufpassen, dass sie nicht anbrennen.

3. Die Kastanien etwas abkühlen lassen, dann die Vanilleschote entfernen. Kastanien mit der verbliebenen Milch fein pürieren. Das Püree mit einem Löffel in Schälchen verteilen oder durch die Spätzlepresse drücken.

4. Die Sahne mit dem Puderzucker fast steif schlagen, sie soll Stand haben, aber nicht zu fest werden. Die Schokolade in Stücke brechen und über einem heißen Wasserbad in einer Tasse schmelzen. Das Baisertörtchen zerkrümeln. Nach Belieben glasierte Maronen in Streifen schneiden.

5. Die Kastanienmasse mit einer Sahnehaube bedecken, mit Baiser und Maronen garnieren und die Schokolade kurz vor dem Servieren darüberlaufen lassen.