

Themen-Dinner vom 21.9.2014

Rezepte zum Nachkochen

Lauwarmer Linsensalat mit Maronen

- 10 Maronen (vakuumverpackt)
- 6 EL Olivenöl
- 250g gelbe Linsen
- 1 Lorbeerblätter
- 1 TL gekörnte Brühe
- 1/2 Bund Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL gehackter Thymian
- 1 kleine Dose Pizzatomaten
- 1 Msp. Chilipulver
- Salz, Pfeffer

Thymian, Petersilie, Knoblauch klein hacken, Kastanien grob hacken, Tomaten abtropfen lassen. 2 EL Öl erhitzen, Knoblauch andünsten, Linsen, Thymian und Lorbeer dazugeben, gut durchrühren und mit Wasser auffüllen, 30 Minuten weichkochen.

Kastanien in einer Pfanne ohne Fett rösten. Kastanien, Tomaten und Chilipulver zu den Linsen geben, die gekörnte Brühe unterrühren, kochen bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das restliche Öl untermischen. Mit der Petersilie und Toastbrot anrichten.

Rosenkohl auf Pilzsoße mit Kartoffel - Maronenpüree

- 800 g Rosenkohl
- 500 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 125 ml Gemüsebrühe
- 20 g Butter
- 2 EL heller Soßenbinder
- 400 g Pilze
- 200g Kastanien (Dose)
- 200 g Creme fraiche
- 1 Bund Petersilie
- Milch, Pfeffer, Salz, Muskatnuss
- Curcuma

Kartoffeln schälen und klein schneiden, Maronen abtropfen lassen.

Kartoffeln und Maronen weich kochen, stampfen und mit Milch, Butter, Pfeffer, Salz und Muskatnuss abschmecken, Curcuma nach Belieben für die Farbe des Pürees dazugeben.

Zwiebeln schälen und kleinhacken, Petersilie hacken.

Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin dünsten, Brühe und Pilze dazugeben, ca. 10 min kochen. Creme fraiche dazugeben und mit Soßenbinder aufkochen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken, zum Schluss die Petersilie dazugeben.

Rosenkohl in Salzwasser ca. 15 min weich kochen und auf der Soße mit dem Püree anrichten.

Maronencreme mit Orangenfilets

- 500 g Kastanien (Dose o. vakuumverpackt)
- 1 Vanilleschote
- 1/2 Liter Milch
- 4 Orangen
- 100 g Zucker
- 1/8 l Orangensaft
- 250 ml Sahne

Kastanien halbieren, Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne schlagen, Orangen schälen und Filets herausschneiden.

Orangensaft mit Zucker zu einem Sirup einkochen und darin die Filets marinieren.

Kastanien mit Vanillemark und so viel Milch, dass alles bedeckt ist, in 30 min weich kochen. Alles mit Zucker im Mixer pürieren, Sahne unterheben und kaltstellen.

Die Creme mit den Orangenfilets und etwas Soße anrichten.

Wir wünschen Guten Appetit!