

Maronen-Schnitte mit Feldsalat

Für 4 Personen

8 Blatt Gelatine	1 Zwiebel	400 g Maronen, gekocht
60 g Butter	ca. 250 ml Milch	Salz, Kreuzkümmel
8 Medjool-Datteln	200 g Salzcracker	2 Zweige Thymian
10 frische Maronen	100 g Feldsalat	2 EL Apfelessig
4 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	Pfeffer

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Die gekochten Maronen klein hacken. Die Zwiebel in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, die Milch angießen, mit Salz und Kreuzkümmel würzen und aufkochen. Kurz köcheln lassen, dann die Masse fein pürieren. (Wenn die Masse zu trocken ist, noch etwas Milch zugeben.) Die Gelatine ausdrücken und in der noch heißen pürierten Masse auflösen. Die Datteln entkernen, fein hacken und unter die Masse heben. Die Salzcracker in einem Cutter zerbröseln (oder in eine Gefriertüte geben und mit einem Nudelholz kräftig darüber rollen). Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, fein hacken und mit 50 g weicher Butter unter die Brösel kneten. Eine Springform oder kleine Ausstechformen mit Frischhaltefolie auslegen und den Bröselteig als Boden fest eindrücken. Darauf die Maronenmasse streichen und im Kühlschrank ca. 2 Stunden fest werden lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 Grad Über- und Unterhitze vorheizen. Die frischen Maronen auf der glatten Seite einritzen, auf ein Backblech geben und ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. Dann herausnehmen, schälen und in Scheiben schneiden. Den Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Aus Essig, Öl, Zucker, Pfeffer und Salz eine Vinaigrette mischen. Den Feldsalat kurz vor dem Servieren damit marinieren. Maronenschnitte vorsichtig aus dem Ring bzw. der Springform nehmen und je nach Größe in Kuchenstücke, Rechtecke schneiden oder ganz lassen. Maronenschnitte mit dem Feldsalat anrichten und die Maronenscheiben über den Feldsalat streuen.

Jacqueline Amirfallah am 17. Dezember 2014