

Maronen mit Feldsalat

Für 4 bis 6 Portionen:

200 g Feldsalat	2 EL Preiselbeerkompott (50 g)	2 EL Weißweinessig
3 EL Öl	Pfeffer, Salz	300 g gegarte Maronen
10 g Butter		

Eine Marinade aus 2 El Preiselbeerkompott, Essig und Öl mischen, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Feldsalat waschen, in die Salatschleuder geben, größere Pflänzchen zerteilen.

Den Salat auf den Tellern verteilen, die Marinade darüber träufeln.

Die gegarten Maronen in Scheiben schneiden – etwa 5 pro Marone – und in der Pfanne leicht mit Butter bräunen. Die noch warmen Maronenscheiben über den Feldsalat geben.

Maronen gibt es auch gegart. Vakuumverpackt gefielen sie uns besser als aus der Konserve.

Tipps:

Frische Maronen bereiten Sie so zu: Die Schalen auf der Bauchseite einritzen, die Maronen etwa 10 Minuten in Salzwasser kochen. Auf ein Backblech setzen und noch mal 10 Minuten bei 250 Grad rösten. Die feste Schale außen und die gelblich-bräunliche Haut innen lassen sich nun relativ leicht abziehen. Für 300 g Maroni pur brauchen Sie etwa 500 g mit Schale.

Die Garzeit kann kürzer ausfallen, wenn Sie die Maronen danach in die Pfanne geben. Dann reichen 10 Minuten im kochenden Wasser oder oder auch im Backofen, eventuell mit etwas Wasser in der Fettpfanne darunter.

Gut machen sich glasierte Maronen als Beilage: Dazu Butter und Zucker in der Pfanne karamellisieren, darin die Maronen mit etwas Gemüsebrühe etwa 10 Minuten garen.

Maronen sind auch eine gute Grundlage für Suppen oder gehaltvolle Pürees.

Vielen schmecken die Maroni am besten einfach so von der Hand in den Mund. Maroniröster empfehlen dazu: Die Esskastanien an der Bauchseite der Schale mit einem spitzen Messer einritzen, eine schwere Pfanne (ohne Teflonbeschichtung) oder einen Edelstahltopf hoch erhitzen; die Maronen darin bei ständigem Wenden rösten, danach mit Deckel auf kleinster Flamme noch einmal 10 Minuten gar ziehen lassen; die Schalen entfernen.

Für die Vorratshaltung: Maronen lassen sich auch gut einfrieren, am besten gekocht.

test Dezember 2002