

Maronen-Püree mit Zimt-Soße, Salz-Apfel und Speck

Für zwei Personen

Für das Püree:

gekochte Maronen	1 Apfel	1 Schuss Gemüsefond
5 EL heller Aceto Balsamico	1 Zimtstange	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Knollensellerie	2-3 Schalotten	1 Schuss Sahne
1 Schuss Weißwein	1 Schuss Gemüsefond	1 Schuss weißer Portwein
2 Zimtstangen	Butter	

Für den Apfel:

ein paar Maronen	1 Apfel	1 Schuss Essig
brauner Zucker	Butter	Salz, Pfeffer

Für den Speck:

dünne Scheiben Speck

Für die Garnitur:

150 g Butter	1 Knollensellerie	1 Schuss Weißwein
Kräuter	1 Lorbeerblatt	

Für das Püree:

Den Apfel waschen, trockentupfen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden. Apfelstücke mit Maronen in etwas Fond und etwas Wasser garen. Zimtstange mitgaren. Zimtstange vorm Pürieren herausnehmen und das Ganze zu einem Püree verarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen, klein schneiden und in Butter anbraten. Sellerie schälen, klein schneiden und mitanbraten. Mit Wein und Portwein ablöschen und Fond und Sahne angießen. Zimtstange mitköcheln lassen.

Sauce pürieren, dann passieren.

Für den Apfel:

Apfel tournieren und salzen. In Butter zusammen mit ein paar wenigen, zerkleinerten Maronen braten. Zucker, Essig, Salz und Pfeffer dazugeben.

Für den Speck:

Speck im Ofen kross garen oder je nach Geschmack in der Pfanne und dann zerbröseln.

Für die Garnitur:

Aus der Butter braune Butter herstellen. Sellerie schälen, vom Strunk befreien, würfeln und in Butter anbraten. Lorbeerblatt abzupfen. Kräuter abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Sellerie mit Wein, Kräutern und Lorbeerblatt verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tarik Rose am 08. Dezember 2020