Maronipüree

Einfach und doch ausgefallen, das ist das Rezept für Maronipüree. Mit frischem Schlagobers rundet dieses originelle Dessert ein herbstliches Menü perfekt ab.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

1 kg	Maroni (ungeschälte)
1 Prise	Salz
200 ml	Milch
1 Stk.	Vanilleschote
100 g	Zucker
2 EL	Kirschwasser
Nach Belieben	Schlagobers

Zubereitung

1. Für Maronipüree die frischen Maroni mit einem scharfen Messer auf der runden Seite einritzen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Maroni darin zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen. Dann abgießen und schälen.

2. Verwendet man tiefgefrorene Maroni, diese zuerst auftauen und dann in leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten weich kochen lassen. Geschälte frische Kastanien ca. 40 Minuten weich kochen lassen. Abgießen und abtropfen lassen.

3. In der Zwischenzeit Schlagobers steif schlagen. Milch in einem Topf erhitzen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen, beides in die Milch geben.

4. Die Vanille-Milch erst einmal aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Nochmal zum Kochen bringen und die Vanilleschote herausnehmen.

5. Gekochte Kastanien (und optional Zucker) dazugeben und alles auf kleiner Flamme 2-3 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und mit dem Stabmixer fein pürieren.

6. Das Maronipüree abkühlen lassen und nach Belieben mit etwas Kirschwasser verfeinern. Bis kurz vor dem Servieren kühl stellen. Dann durch ein Sieb streichen und anrichten. Mit Schlagobers garnieren und servieren.

Tipp

Das Maronipüree schmeckt nicht nur als Dessert, sondern - ohne Schlagobers - auch wunderbar als Beilage zu Lammfleisch oder gebratener Gans.