

Kappes & Bananen



Rezepte für jeden Geschmack

Maronenpüree

Zutaten:

500g frische Maronen (alternativ 250g vakuumiert)
150g süße Sahne
2cl Cognac
2 EL Butter
1 TL Zucker
geriebene Muskatnuss
Salz

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Frische Maronen mit einem kleinen Küchenmesser kreuzweise einritzen und im Backofen ca. 10min rösten. Die Kastanien etwas abkühlen lassen, dann pellen. In einen Topf geben, mit heißem Wasser bedecken und 20min kochen. Sobald die Kastanien weich sind, das Wasser abschütten. In einem zweiten Topf karamellisieren Sie den Zucker mit der Butter. Die Kastanien dazugeben, kurz anschwitzen, dann mit Cognac und Sahne ablöschen. Alles zusammen kurz aufkochen, bevor Sie die Maronen pürieren. Zum Schluss mit Salz und Muskat abschmecken. Das Püree bis zum Servieren warm stellen. Wurde es am Vortag zubereitet, wird es in der Mikrowelle oder in einem Topf vorsichtig aufgewärmt.