

Kastanien



Heissi Maroni

Braten in der Maronipfanne

Kastanien vor dem Schneiden ca. 60 Minuten in eine Schale mit kaltem Wasser legen (frische Kastanien sinken übrigens im Wasser auf den Boden, Alte schwimmen oben auf).

Dann die frischen und noch rohen Kastanien mit einem scharfen Messer auf der gewölbten Seite kreuzweise einritzen (Schale und Häutchen durchtrennen).

Die Kastanien in einer nicht allzu dicken Schicht auf das Lochblech der Pfanne legen.

Die Maronipfanne ca. 15 cm über der Glut positionieren.

Unter gelegentlichem Wenden mit einem Holzspachtel braten, bis die Schalen aufspringen.

Bratzeit: rund 20-30 Min.

Wenn die Maroni gar sind: Aus der Pfanne nehmen und sofort mit einem nassen Geschirrtuch bedecken, dadurch springen die Schalen besser auf.

Tip: Ev. während dem Rösten ab und zu etwas mit Wasser besprenkeln
(Achtung: heisser Dampf entsteht)

Erntefrische Kastanien für den sofortigen Verbrauch

Rohverzehr: Frische Kastanien kann man auch roh essen. Ihr volles Aroma entfalten sie jedoch erst durch das Rösten oder Kochen; dann lassen sie sich auch besser schälen.

Blanchieren und schälen: Die frischen, eingeritzten Kastanien portionenweise wahren 4 Minuten in kochendem Wasser blanchieren.

Anschliessend die noch heissen Früchte schälen und die Häutchen mit einem Messer entfernen.

Geschälte Kastanien gemäss Rezept verarbeiten oder einfrieren.

Maroni-Püree

Kastanien einschneiden und 5-10 Min. vorrösten (siehe oben). Kastanien noch in heissem oder warmem Zustand schälen (möglichst auch die Häutchen) und in einen Topf mit Wasser geben.

Am bequemsten geht es, wenn man die Kastanien an der Wärme belässt und immer nur eine kleinere Portion (möglichst noch warm) schält. Sobald die vorgerösteten Kastanien kalt werden, ist es viel schwieriger sie zu schälen.

Die geschälten Kastanien mit Wasser (so viel Wasser, dass der Wasserspiegel etwa 2 cm über den Maroni steht) 30-45 min kochen. Eventuell ohne Deckel, so dass die Masse am Schluss einigermaßen trocken eingedampft ist. Die Masse zerstampfen oder mit dem Stabmixer kurz pürieren. Aus 1,2 kg Kastanien entsteht etwa 1 kg Maroni-Püree. Geschälte Kastanien sollten Sie nie lagern (sie können innerhalb 24 Stunden völlig verschimmeln). Fertiges Maroni-Püree kann man hingegen sehr gut zur Aufbewahrung einfrieren.