

Maronen glasiert mit Rosenkohl und Wurzelgemüse

Kategorie: Beilage/Gemüse

Rezept Nr.: 136

Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Butter	4 EL	
Champignons	150 Gramm	
Gänseschmalz	1 EL	
Geflügelfond	0,25 Liter	
Karotten	150 Gramm	
Maronen	300 Gramm	
Muskat	0	
Petersilie	0,5 EL	
Petersilienwurzeln	80 Gramm	
Rosenkohl	250 Gramm	
Wammerl	80 Gramm	roh geräuchert
Würfelzucker	5 Stück	
Zucker	1 Prise	
Zwiebeln	200 Gramm	
Pfeffer	0	
Salz	0	

Zubereitung

1. 1/2 EL Butter und 3 Stück Würfelzucker in einem Topf erhitzen, bis der Zucker leicht karamelisiert ist. Die Maronen hineingeben, unter ständigem Rühren leicht bräunen. Bei niedriger Hitze im offenen Topf etwa 25 Minuten kochen bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Maronen sollen glänzen.

2. Rosenkohl in kochendem Salzwasser 10 Minuten garen, aber nicht weich werden lassen. In Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen.

Speck in Streifen schneiden, blanchieren, abtropfen lassen. Speck in Gänseschmalz 2-3 Minuten anbraten, Champignons zufügen, kurz mitbraten. Speck herausnehmen und beiseitestellen. 2 EL Butter und Rosenkohl zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

3. 1 Stück Würfelzucker mit 3-4 EL Wasser in einen Topf geben und hellbraun karamelisieren lassen. Möhrenscheiben darin leicht anschwitzen. Mit 0,2 l Wasser bedecken und 1/2 EL Butter hinzufügen, salzen und ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

4. Zwiebeln in kochendem Salzwasser mit einer Prise Zucker 5 Minuten kochen. Abtropfen lassen.

5. Restliches Stück Würfelzucker und 3-4 EL Wasser in einem Topf hellbraun karamelisieren und die Zwiebeln zugeben. Unter Rühren leicht Farbe annehmen lassen. 0,2 l Wasser zufügen, salzen und pfeffern.

Ein Pergamentpapier auf die Größe des Topfs zuschneiden und in der Mitte ein kleines Loch herausschneiden und mit Butter bestreichen. Auf die Zwiebeln legen und 20 Minuten leise köcheln lassen. Geschälte und halbierte Petersilienwurzeln hinzufügen und weitere 10 Minuten köcheln.

6. Pergamentpapier entfernen. Maronen, Speck, Rosenkohl, Champignons und Karotten zugeben. Behutsam mischen, grob gehackte Petersilie unterheben und abschmecken.