

Kastanienrezepte

David B. Höffer

31. März 2001

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|----------|
| 1 Kastanien | 7 |
| 2 Rezepte | 9 |
| 2.1 Kastanientorte | 9 |
| 2.2 Kastanien-Marmorgugelhupf | 11 |
| 2.3 Kastanienblinis mit Lachs | 12 |
| 2.4 Rotkrautpastete mit Kastanienfüllung | 13 |
| 2.5 Crocchette di castagne - Kastanien-Kroketten | 14 |
| 2.6 Kastanien-Broccoli-Suppe | 15 |
| 2.7 Kastanieneintopf mit Speck und Wirsing | 16 |
| 2.8 Kastanieneis mit Schokoladensauce und Kumquats | 17 |
| 2.9 Kastanieneis mit Schokoladensauce und Kumquats | 18 |
| 2.10 Kastanienkuchen | 19 |
| 2.11 Kastanienparfait | 20 |
| 2.12 Kastaniensuppe | 21 |
| 2.13 Mati Jiding - Würziges Hühnerfleisch mit Wasserkastanien | 22 |
| 2.14 Mati Jiding - Würziges Hühnerfleisch mit Wasserkastanien | 23 |
| 2.15 Kastanieneis mit Schokoladensauce und Kumquats | 24 |
| 2.16 Kastanien-Ingwer-Creme | 26 |
| 2.17 Rösti mit Apfel und Kastanien | 27 |
| 2.18 Glasierte Kastanien | 28 |
| 2.19 Grünkohl mit Kastanien und glasierten Kartoffeln | 29 |
| 2.20 Kastanien braten | 31 |
| 2.21 Kastaniencake | 32 |
| 2.22 Kastaniencreme | 33 |
| 2.23 Kastanien schälen | 34 |
| 2.24 Kastanientruffes | 35 |
| 2.25 Pastinaken-Kastanien | 36 |
| 2.26 Pizza mit Kastanienpüree | 37 |
| 2.27 Eingemachte Kastanien in Sirup | 39 |
| 2.28 Kal Bee Jim (Rinder-Spareribs in pikanter Kastaniensosse) | 40 |
| 2.29 Kastanienkroketten | 41 |
| 2.30 Kastanienkugeln nach Grossmutter's Rezept | 42 |
| 2.31 Kastanienmarmelade mit Kirsch | 43 |

| | | |
|------|---|-----|
| 2.32 | Kastaniensuppe mit Vogelmiere | 44 |
| 2.33 | Kastanienterrine mit Hagebutten | 45 |
| 2.34 | Kastanientorte mit Mandelsahne | 47 |
| 2.35 | Glasierte Kastanien I | 49 |
| 2.36 | Hirschrücken mit glasierten Kastanien | 50 |
| 2.37 | Kastanien Auflauf | 52 |
| 2.38 | Kastanien Brotaufstrich | 54 |
| 2.39 | Kastaniencremesuppe mit Greyerzer Käse und Zimt | 55 |
| 2.40 | Kastaniencremesuppe mit Sellerie | 56 |
| 2.41 | Kastanieneintopf (mit Kohl und Luganighe) | 57 |
| 2.42 | Kastanien-Oxtail-Suppe | 58 |
| 2.43 | Kastanienpüree, hausgemacht | 59 |
| 2.44 | Kastanien-Soja-Suppe | 60 |
| 2.45 | Maronenpüree (Kastanienpüree) | 61 |
| 2.46 | Kastanienauflauf aus dem Tessin | 62 |
| 2.47 | Kastanientrüffel | 63 |
| 2.48 | Castagnaccio, Kastanienkuchen aus der Toskana | 65 |
| 2.49 | Kastanien-Gemüse | 66 |
| 2.50 | Kastanienmousse-Terrine | 67 |
| 2.51 | Weinbrandkastanien mit Vanille | 69 |
| 2.52 | Martinigans mit Kastanienfüllung | 70 |
| 2.53 | Gesalzene Kastanienkroketten | 72 |
| 2.54 | Süsse Kastanienkroketten | 74 |
| 2.55 | Entenkeule mit Aprikosensauce und Kastanien-Wirsing | 76 |
| 2.56 | Kastanienmousse mit Pflaumensauce | 78 |
| 2.57 | Truthahn mit Kastanienfüllung | 80 |
| 2.58 | Verzasca-Kastanienbrot | 81 |
| 2.59 | Kastanienmarmelade | 82 |
| 2.60 | Kastanien, Infos | 83 |
| 2.61 | Kastanie (Marone) | 85 |
| 2.62 | Rotkraut mit Kastanien | 86 |
| 2.63 | Kastanienpfannkuchen | 87 |
| 2.64 | Kastanienbrot mit Rosmarin | 88 |
| 2.65 | Hähnchen mit Rosenkohl-Kastanienfüllung | 89 |
| 2.66 | Edelkastanien-Chili | 91 |
| 2.67 | Schokoladen-Kastanien-Pave | 92 |
| 2.68 | Buchweizen-Kastanienbrot | 93 |
| 2.69 | Kastanienbrot mit Pinienkernen | 94 |
| 2.70 | Kastaniencremesuppe mit Greyerzer Käse und Zimt | 95 |
| 2.71 | Kühles Kastaniendessert (Mattonella di castagne) | 96 |
| 2.72 | Gekochte Edelkastanien mit Äpfeln | 97 |
| 2.73 | Gersauer Reissuppe mit Kastanien | 98 |
| 2.74 | Kastanien-Lauchpfanne | 99 |
| 2.75 | Kastanien-Steinpilz-Suppe (Tessin) | 100 |
| 2.76 | Kastanieneintopf aus dem Tessin... | 101 |
| 2.77 | Maronicreme (Esskastaniencreme) | 102 |

| | |
|---|-----|
| 2.78 Kastanienmousse | 103 |
| 2.79 Martins-Gänserollbraten mit Kastanienfüllung | 104 |
| 2.80 Kastanienauflauf | 107 |

Kapitel 1

Kastanien

Vorwort

Dies ist eine Zusammenstellung einiger Kastanienrezepte. Erstaunlich genug, wieviele sich da finden lassen...

Die Rezepte wurden aus öffentlichen Quellen zusammengestellt, so dass es hoffentlich zu keinerlei Copyright-Problemen kommt; ich habe sie nur zusammengestellt und formatiert. Bei einer der nächsten Versionen dieses Textes wird es auch ein paar mehr Hintergrundinformationen geben.

Ich wünsche viel Spass beim Ausprobieren, und zwar am besten in Livo!

Castanea sativa

Nur damit keine Irrtümer entstehen: alle hier angegebene Rezepte beziehen sich auf Kastanien der Art *Castanea Sativa*.

Kapitel 2

Rezepte

2.1 Kastanientorte

400 g Kastanien

6 Eier

140 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

50 g Semmelbrösel

Butter für die Form

0,25 l Schlagobers (Schlagsahne)

Marillen- (Aprikosen-) oder -Ribisel- (Johannisbeer-) -Marmelade

SCHOKOLADENGLASUR

120 g Schokolade

1 TL Butter

200 g Zucker

0,125 l Wasser

QUELLE

-Ulrike Hornberg österreichs Küche erfasst von Petra Holzapfel

Kastanien von der runden Seite einschneiden, auf ein Blech legen, mit Wasser bespritzen, ca. 10 Minuten im Rohr braten, bis sie aufspringen; schälen, in kochendes Wasser geben; in ca. 1/2 Stunde weich kochen, sofort passieren. Eidotter mit 2/3 des Zuckers schaumig rühren; mit Vanillezucker, Semmelbröseln und 120 g (bezogen auf 1 Rezept) der passierten Kastanien mischen. Die Eiklar mit dem restlichen Zucker steif schlagen; den Schnee unterziehen. Die Masse in eine am Boden gebutterte Springform füllen; bei 180C backen, nach dem Auskühlen in die Hälfte schneiden. Das Schlagobers steif schlagen, mit den restlichen Kastanien mischen; die Torte damit füllen, zusammensetzen. Die Torte dünn mit Marmelade bestreichen und mit Schokoladeglasur überziehen. Schokoladeglasur: Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen; Zucker und Wasser kurz kochen; nach dem Abkühlen löffelweise mit der geschmolzenen Schokolade verrühren.

Nach einem anderen Rezept mischt man 100 g im Wasserbad erwärmte Schokolade unter die Schaummasse. In diesem Fall wird die Torte nicht glaciert, sondern mit Schlagobers überzogen und mit durch die Erdäpfelpresse gedrückten Kastanien bestreut.

2.2 Kastanien-Marmorgugelhupf

150 g Butter

175 g Zucker

1 Pr Salz

3 Eier

300 g Mehl

2 TL Backpulver

1 dl Milch

400 g Kastanienpüree; frisch gemacht o. fertig gekauft

4 EL Rahm

2 EL Kirsch

QUELLE

– Nach: Betty Bossi, Kuchen - Cakes und Torten, Zürich - 1983 - erfasst von Rene Gagnaux

Butter weich rühren, Zucker und Salz darunterrühren; Ein Ei nach dem anderen hineinrühren, weiterrühren, bis die Masse hell ist.

Mehl mit Backpulver mischen und abwechslungsweise mit der Milch unter die Masse rühren.

Die Hälfte davon in die vorbereitete Form füllen (Gugelhupfform von 22 cm Durchmesser, eingefettet und bemehlt).

Kastanienpüree, Rahm und Kirsch gut mischen und in die Form füllen: mit einer Gabel spiralförmig unter der ersten Teighälfte ziehen, dann die zweite Teighälfte darauf verteilen.

Im auf 180 oC vorgeheizten Ofen, ca. 55 Minuten auf der untersten Rille backen. Nach dem Entformen, nach Belieben mit Schokoladepulver oder mit Puderzucker bestreuen.

Haltbarkeit: in Folie eingepackt und im Kühlschrank aufbewahrt 3 bis 5 Tage.

2.3 Kastanienblinis mit Lachs

250 g Kastanien; gekocht, geschält

2 Eigelb

1 Eiweiss

5 dl Milch; Menge anpassen

Salz

Pfeffer

Fett; zum Backen

200 g Geräucherter Lachs

Creme fraiche

QUELLE

– Air France Zeitschrift - erfasst von Rene Gagnaux

Die Kastanien sehr gut pürieren, Eigelbe einrühren, sowie Milch (Menge anpassen).

Eiweiss steifschlagen und vorsichtig unterziehen. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Blinis backen, warmstellen.

Mit Lachs belegt servieren. Creme fraiche dazuservieren.

2.4 Rotkrautpastete mit Kastanienfüllung

1 Rotkohl; a ca 1 kg

300 g Champignons; gescheibelt

1 Zwiebel; fein gehackt

100 ml Apfelwein

400 g Geschälte Kastanien

1 TL Bratbutter

1 Ei

Kräutersalz

Pfeffer

QUELLE

– Nach: Saison-Küche 11/95 - Erfasst von Rene Gagnaux

(1 Cakeform von 25 cm Länge genügt für 4 Personen)

Rotkohl von den äusseren Blättern befreien. In einer grossen Pfanne reichlich Wasser aufkochen, den ganzen Rotkohl hineingeben und 5 Minuten kochen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Apfelwein aufkochen. Die geschälten Kastanien hineingeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dabei die Flüssigkeit kontrollieren, evtl. wenig Wasser nachgessen. Sobald die Kastanien zerfallen, mit einer Holzgabel etwas zerdrücken.

Die Bratbutter schmelzen, mit einem Teil davon die Cakeform auspinseln. Im Rest Zwiebel und Champignons durchdünsten. Zu den Kastanien geben.

Ei verquirlen. Zu den Kastanien geben, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen und gut mischen.

Rotkohlblätter vorsichtig lösen. Die groben Rippen flachschneiden. Den inneren Teil des Kohls für anderweitige Verwendung beiseite legen (z.B. für einen Salat). Mit den Blättern Boden und Wände der Cakeform großzügig auslegen, so dass keine Zwischenräume entstehen. Die Kastanienmasse einfüllen und mit weiteren Koglblättern bedecken. Ein Backpapier satt auf die Blätter legen, so dass sie nicht austrocknen.

Die Cakeform in einen Bräter stellen und soviel heisses Wasser dazugiessen, dass die Form etwa zur Hälfte im Wasser steht. In der Mitte in den 180 °C heissen Ofen schieben und ca. 50 Minuten garen.

Die Rotkrautpastete sorgfältig stürzen und in Scheiben schneiden.

Dazu: Kümmelkartoffeln aus dem Ofen.

2.5 Crocchette di castagne - Kastanien-Kroketten

500 g Kastanien, geschält

5 dl Vanillemilch

100 g Zucker

50 g Butter

3 Eigelb

öl oder Fett für die -Fritüre

QUELLE

-Maryton Guidicelli Luigi Bosia So isst das Tessin! erfasst von Petra Holzapfel

Ein seltenes und originelles Rezept, das von Centina Zanalda, der Köchin in der Familie Pedrol-Bressani von Brissago, stammt.

Die geschälten Kastanien während 2 Minuten in der Vanillemilch kochen. Passieren. Butter beifügen sowie den Zucker und die Eigelb. Die Mischung auf dem Feuer etwas verdampfen lassen. Abkühlen lassen und Kugeln formen. Im kochenden öl backen. Mit einer süßen Sauce oder mit Konfitüre - oder mit einem Sirup mit ein wenig Rum servieren.

2.6 Kastanien-Broccoli-Suppe

450 g Esskastanien; geschält o. tiefgefroren

2 mittl Zwiebeln; gehackt

2 mittl Karotten; gehackt

1 gr Peperoncino; entkernt und gehackt (mittelscharf)

2 EL Olivenöl

4 Knoblauchzehen

Meersalz

450 g Broccoli

1,75 l Wasser

QUELLE

– Nach: Brigid Allen, The - soup book - übersetzt Rene Gagnaux

Zwiebel und Karotten im öl dünsten; inzwischen Knoblauch mit Meersalz zerdrücken. Peperoncino und Knoblauch zugeben, 5 bis 10 Minuten mitdünsten. Inzwischen Broccoli rüsten.

Broccoli und Kastanien zugeben, mit Wasser ablöschen. Aufkochen und 20 bis 30 Minuten köcheln. Mit Salz abschmecken und pürieren.

2.7 Kastanieneintopf mit Speck und Wirsing

1 kg Frische Kastanien

Salz

800 g Wirsing

60 g Zwiebeln; gehackt

40 g Schweineschmalz - oder Entenfett

1200 ml Bouillon

800 g Geräucherter Speck

QUELLE

– Oskar Marti, Ein Pöt am - Herd, Herbst in der Küche - Erfasst von Rene Gagnaux

Die Kastanien kreuzweise einritzen und in leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten kochen. Danach sofort kalt abbrausen, schälen und die braunen Häutchen entfernen.

Den Wirsing ohne Strunk in etwa 3x3cm grosse Stücke schneiden. Die Zwiebeln kurz in Fett dünsten, den Wirsing dazugeben und mit Bouillon ablöschen. Aufkochen, den Speck hineingeben und alles etwa 1 Stunde zugedeckt schmoren lassen.

Nun die Kastanien begeben und das Ganze weitere 40 Minuten halb zugedeckt schmoren.

Kastanien und Wirsing müssen stets mit Flüssigkeit bedeckt sein (eventuell etwas Bouillon nachgiessen).

Nach Ende der Kochzeit den Speck in Scheiben schneiden und das Gericht im Topf servieren.

2.8 Kastanieneis mit Schokoladensauce und Kumquats

Kumquats

750 g Kumquats

250 g Zucker

5 dl Wasser

KASTANIENEIS

220 g Kastanienpüree

1 dl Kondensmilch, ungezuckert

2 EL Grand Marnier

80 g Schokolade (Frigor o. ä), - fein gewürfelt

1 dl Rahm

SCHOKOLADENSAUCE

0,5 dl Kondensmilch, ungezuckert

100 g Schokolade, gehackt

3 EL Grand Marnier

QUELLE

– Erfasst von Rene Gagnaux

Kumquats

Die Kumquats der Länge nach in 4 teilen, in einem Topf mit dem Wasser und Zucker tun, aufkochen, 30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln. Abkühlen lassen. (Dies kann ein oder mehrere Tage vorher gemacht werden: es ist sogar besser, wenn die Kumquats nach dem Kochen noch eine Zeitlang im Zuckersirup marinieren !).

Schokoladensauce

Kondensmilch aufkochen, vom Feuer nehmen, Schokolade unter Rühren zugeben und schmelzen lassen, mit Grand Marnier parfümieren.

(Kann ebenfalls im voraus zubereitet werden).

Kastanieneis

Die Kastanienpüree durch einen Sieb streichen, Kondensmilch zugeben, gut mischen, mit Grand Marnier parfümieren, Schokoladenwürfeln zugeben. Rahm steifschlagen, vorsichtig unterziehen. In einer Form (etwa 17 bis 18 cm lang) tun und gefrieren lassen (nicht in einer Eismaschine, einfach im Tiefkühlfach !).

Servieren

Eis etwas auftauen lassen, in Scheiben schneiden . Schokoladensauce wärmen, auf Tellern verteilen und Eis darauf anrichten. Mit Kumquats garnieren.

Die restliche Sauce separat servieren.

2.9 Kastanieneis mit Schokoladensauce und Kumquats

Kumquats

750 g Kumquats

250 g Zucker

5 dl Wasser

KASTANIENEIS

220 g Kastanienpüree

1 dl Kondensmilch, ungezuckert

2 EL Grand Marnier

80 g Schokolade (Frigor o. ä), - fein gewürfelt

1 dl Rahm

SCHOKOLADENSAUCE

0,5 dl Kondensmilch, ungezuckert

100 g Schokolade, gehackt

3 EL Grand Marnier

QUELLE

– Erfasst von Rene Gagnaux

Kumquats

Die Kumquats der Länge nach in 4 teilen, in einem Topf mit dem Wasser und Zucker tun, aufkochen, 30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln. Abkühlen lassen. (Dies kann ein oder mehrere Tage vorher gemacht werden: es ist sogar besser, wenn die Kumquats nach dem Kochen noch eine Zeitlang im Zuckersirup marinieren !).

Schokoladensauce

Kondensmilch aufkochen, vom Feuer nehmen, Schokolade unter Rühren zugeben und schmelzen lassen, mit Grand Marnier parfümieren.

(Kann ebenfalls im voraus zubereitet werden).

Kastanieneis

Die Kastanienpüree durch einen Sieb streichen, Kondensmilch zugeben, gut mischen, mit Grand Marnier parfümieren, Schokoladenwürfeln zugeben. Rahm steifschlagen, vorsichtig unterziehen. In einer Form (etwa 17 bis 18 cm lang) tun und gefrieren lassen (nicht in einer Eismaschine, einfach im Tiefkühlfach !).

Servieren

Eis etwas auftauen lassen, in Scheiben schneiden . Schokoladensauce wärmen, auf Tellern verteilen und Eis darauf anrichten. Mit Kumquats garnieren.

Die restliche Sauce separat servieren.

2.10 Kastanienkuchen

TEIG

250 g Mehl

150 g Butter

100 g Puderzucker; gesiebt

2 Eigelb

FUELLUNG

750 g Kastanien; geschält

150 ml Milch

200 g Butter

200 g Zucker

3 Eigelb

1 Pkg Vanillezucker

1 TL Zimtpulver

1 Zitrone - Schale fein abgerieben

5 Eiweiss; steif geschlagen

20 g Kirschwasser

150 ml Sahne; geschlagen

QUELLE

– Oskar Marti, Ein Pöt am - Herd, Herbst in der Küche - Erfasst von Rene Gagnaux

Mehl, Butter und Puderzucker fein zerreiben. Eigelb unter die geriebene Masse geben und alles zu einem Teig kneten. Mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung die Kastanien in Milch weich dünsten, noch heiss pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

Butter und Zucker cremig rühren, Kastanienpüree dazumischen.

Eigelb, Vanillezucker, Zimt und Zitronenschale unter die Masse mischen. Zuletzt das steifgeschlagene Eiweiss locker darunterheben.

Eine runde Backform mit dem ausgerollten Teig auslegen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und das Kastanienpüree einfüllen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad 1 Stunde backen.

Nach dem Erkalten mit Kirschwasser beträufeln und mit Schlagsahne garnieren.

2.11 Kastanienparfait

3 dl Milch

1 Vanillestange

6 Eigelb

200 g Zucker

220 g Kastanienpüree

25 g Brauner Rum

3 Eiweiss; mit

4 EL Zucker; steif geschlagen

5 dl Sahne; geschlagen

QUELLE

– Oskar Marti, Ein Pöt am - Herd, Herbst in der Küche - Erfasst von Rene Gagnaux

Die Milch mit der Vanillestange aufkochen. Zucker und Eigelb verrühren, unter die heisse Milch rühren und kurz vor dem Kochen cremig rühren.

In eine Schüssel giessen, die Vanillestange herausnehmen und die Creme rühren, bis sie kalt ist. Kastanienpüree und Rum daruntermischen. Den gesüssten Eischnee mit der Schlagsahne unter die Kastaniencreme heben und sofort in vorgekühlte Formen füllen. Für 5 bis 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Das Parfait stürzen und nach Belieben garnieren.

2.12 Kastaniensuppe

500 g Edelkastanien

0,75 l Fleisch- oder Gemüsebrühe

100 g Weissbrot

Petersilie

Die Edelkastanien werden kreuzförmig eingeschnitten und dann ca. 20 Minuten gekocht. Danach müssen sie dann geschält werden. Den Zeitaufwand für das Schälen sollte man nicht unterschätzen, ich habe ca. 30-45 Minuten dafür gebraucht. Die geschälten Kastanien werden ca. 40 Minuten lang in der Fleischbrühe gekocht. Dann sollte man etwas von den Kastanien aus der Brühe fischen und den Rest der Brühe mit den Kastanien passieren. Das Ganze muss danach soweit mit Flüssigkeit aufgefüllt werden, dass man eine Suppe erhält. Kurz vor dem Servieren kommen die beiseite gelegten Kastanien in die Suppe und das Ganze wird mit Petersilie garniert. Ausserdem kann man dazu etwas Weissbrot bereitstellen.

* From: Nicolai@speedy.prz.tu-berlin.de (Nicolai Leymann) Date: Mon, 18 Oct 1993 20:31:06 GMT

Erfasser: Nic

Datum: 04.11.1993

Stichworte: Suppen, Kastanien

2.13 Mati Jiding - Würziges Hühnerfleisch mit Wasserkastanien

250 g Hühnerbrustfilet
250 g Wasserkastanien (frisch o. Dose)
125 ml Erdnussöl
2 TL Sesamöl
2 TL Reiswein o. trockener Sherry
2 TL Dunkle Sojasauce
1 EL Chili-Bohnen-Sauce
2 TL frischer Ingwer (feingehackt)
1 EL Knoblauch (feingehackt)
2 TL Maisstärke
2 TL Zucker
Salz

Das Hühnerfleisch waschen, abtrocknen und in mundgerechte Stücke schneiden. Eiweiss, 1 Tl. Salz, die Maisstärke und das Fleisch in einer kleinen Schüssel vermischen und für eine 1/2 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Wasserkastanien waschen, schälen (Dosenware natürlich nicht) und in grobe Stücke hacken.

Das Erdnussöl im Wok erhitzen und das Hühnerfleisch unter stetigem Rühren ca. 3-5 min. braten. (Das öl muss richtig heiss sein und das Fleisch an allen Seiten weiss)

Das Fleisch aus dem Wok nehmen und das l separat auffangen. Den Knoblauch und den Ingwer in etwas l kurz anbraten, die Wasserkastanien, Chili-Bohnen-Sauce, Sojasauce, Reiswein und den Zucker dazugeben, mit Salz abschmecken, das Hühnerfleisch hinzugeben und einige Minuten garen. Zum Schluss das Sesamöl darüberträufeln, alles gut durchmischen und servieren.

Für 2 Personen als Hauptgericht oder für 4 Personen als Teil eines Menüs)
* From: a.schütt@bamp.zer.sub.org Date: Thu, 31 Dec 1992 14:36:00 CET News-
groups: zer.t-netz.essen
Erfasser: Andreas
Datum: 14.06.1993
Stichworte: ZER, Wok, Geflügel, Hühnerbrust

2.14 Mati Jiding - Würziges Hühnerfleisch mit Wasserkastanien

250 g Hühnerbrustfilet

250 g Wasserkastanien (frisch o. Dose)

125 ml Erdnussöl

2 TL Sesamöl

2 TL Reiswein o. trockener Sherry

2 TL Dunkle Sojasauce

1 EL Chili-Bohnen-Sauce

2 TL frischer Ingwer (feingehackt)

1 EL Knoblauch (feingehackt)

2 TL Maisstärke

2 TL Zucker

Salz

Das Hühnerfleisch waschen, abtrocknen und in mundgerechte Stücke schneiden. Eiweiss, 1 Tl. Salz, die Maisstärke und das Fleisch in einer kleinen Schüssel vermischen und für eine 1/2 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Wasserkastanien waschen, schälen (Dosenware natürlich nicht) und in grobe Stücke hacken.

Das Erdnussöl im Wok erhitzen und das Hühnerfleisch unter stetigem Rühren ca. 3-5 min. braten. (Das öl muss richtig heiss sein und das Fleisch an allen Seiten weiss)

Das Fleisch aus dem Wok nehmen und das l separat auffangen. Den Knoblauch und den Ingwer in etwas l kurz anbraten, die Wasserkastanien, Chili-Bohnen-Sauce, Sojasauce, Reiswein und den Zucker dazugeben, mit Salz abschmecken, das Hühnerfleisch hinzugeben und einige Minuten garen. Zum Schluss das Sesamöl darüberträufeln, alles gut durchmischen und servieren.

Für 2 Personen als Hauptgericht oder für 4 Personen als Teil eines Menüs)

* From: a.schütt@bamp.zer.sub.org Date: Thu, 31 Dec 1992 14:36:00 CET News-groups: zer.t-netz.essen

Erfasser: Andreas

Datum: 14.06.1993

Stichworte: ZER, Wok, Geflügel, Hühnerbrust

2.15 Kastanieneis mit Schokoladensauce und Kumquats

Kumquats

750 g Kumquats

250 g Zucker

5 dl Wasser

KASTANIENEIS

220 g Kastanienpüree

1 dl Kondensmilch, ungezuckert

2 EL Grand Marnier

80 g Schokolade (Frigor o. ä), fein gewürfelt

1 dl Rahm

SCHOKOLADENSAUCE

0,5 dl Kondensmilch, ungezuckert

100 g Schokolade, gehackt

3 EL Grand Marnier

Kumquats

Die Kumquats der Länge nach in 4 teilen, in einem Topf mit dem Wasser und Zucker tun, aufkochen, 30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln. Abkühlen lassen.

(Dies kann ein oder mehrere Tage vorher gemacht werden: es ist sogar besser, wenn die Kumquats nach dem Kochen noch eine Zeitlang im Zuckersirup marinieren !).

Schokoladensauce

Kondensmilch aufkochen, vom Feuer nehmen, Schokolade unter Rühren zugeben und schmelzen lassen, mit Grand Marnier parfümieren.

(Kann ebenfalls im voraus zubereitet werden).

Kastanieneis

2.15. KASTANIENEIS MIT SCHOKOLADENSAUCE UND KUMQUATS 25

Die Kastanienpüree durch einen Sieb streichen, Kondensmilch zugeben, gut mischen, mit Grand Marnier parfümieren, Schokoladenwürfeln zugeben. Rahm steifschlagen, vorsichtig unterziehen. In einer Form (etwa 17 bis 18 cm lang) tun und gefrieren lassen (nicht in einer Eismaschine, einfach im Tiefkühlfach !).

Servieren

Eis etwas auftauen lassen, in Scheiben schneiden . Schokoladensauce wärmen, auf Tellern verteilen und Eis darauf anrichten. Mit Kumquats garnieren.

Die restliche Sauce separat servieren. Die kandierten Kumquats können natürlich auch ohne Eis vernascht werden !!

Portionen: 4

* From: R.GAGNAUX@link-ch1.aworld.de (Rene Gagnaux) Date: Tü, 28 Dec 1993 12:00:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen

Erfasser: Rene

Datum: 01.02.1994

Stichworte: Eis, Kastanien, Kumquats, zer

2.16 Kastanien-Ingwer-Creme

4 Eigelb

3 EL Puderzucker

225 g Kastanienpüree

50 g Ingwerwurzel, frisch, gerieben

4 EL Cointreau

1 EL Zitronensaft

3 dl Schlagsahne

Eine erstaunlich erotisierende Wirkung, wegen des hohen Energiegehalts sind nur kleine Portionen bekömmlich.

Eigelb und Zucker schaumig schlagen und mit dem Ingwer unter das Kastani-
enpüree ziehen. Mit Cointreau und Zitronensaft aromatisieren. Die Sahne steif
schlagen und unter das Püree heben.

Auf zwei Schälchen verteilt kaltstellen und nach einem kleinen Imbiss servie-
ren.

Portionen: 2

Aus: Max de Roche, Cuisine d'amour, Stedtfeld 1991, ISBN 3-927624-63-2 **

From: R.GAGNAUX@link-ch1.aworld.de (Rene Gagnaux) Date: Wed, 05 Jan
1994 12:00:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen

Erfasser: Rene

Datum: 01.02.1994

Stichworte: Süßspeise, Kalt, Kastanie, Ingwer, zer

2.17 Rösti mit Apfel und Kastanien

600 g Kartoffeln, in der Schale am

Vortag gekocht, grob geraspelt (Rösti-Raffel)

1 Apfel, geschält und geputzt grob geraspelt

150 g Kastanien, gekocht, grob gehackt

200 g Geräuchertes, in Streifen geschnitten

3 EL Rosinen

3 Eier, leicht verkloppt

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Butter oder öl

In eine Schüssel alle Zutaten miteinander gründlich vermischen.

öl oder Butter in einer Pfanne heiss werden lassen; aus der Röstimasse kleine Pfannkuchen bilden, diese ca. 5 Minuten pro Seite goldbraun braten.

Im auf 60 GradC vorgewärmten Ofen abgedeckt warm halten.

Portionen: 4

Nach: Journal Betty Bossi, 1/94, S. 4 ** From: R.GAGNAUX@link-ch1.aworld.de
(Rene Gagnaux) Date: Sun, 16 Jan 1994 12:00:00 +0200 Newsgroups: zer.t-
netz.essen

Erfasser: Rene

Datum: 01.02.1994

Stichworte: Kartoffel, Rösti, Fleisch, Kastanie, zer

2.18 Glasierte Kastanien

500 g Kastanien

1 EL Zitronensaft

50 g Zucker

100 ml Fleischbrühe

2 EL Frische Butter

Die geschälten Kastanien dicht an dicht in eine Bratpfanne (am besten aus Gusseisen) legen. Sie dürfen nur eine Lage bilden. Den Zitronensaft darüberträufeln. Den Zucker karamelisieren. Ebenfalls über die Kastanien träufeln. Die Fleischbrühe dazugeben. Auf kleinem Feuer weichdämpfen. Die Flüssigkeit sollte zuletzt eingekocht sein. Eventuell nochmals etwas Fleischbrühe begeben. Die Butter flüssig machen, darüberträufeln. Zu Wildfleisch, Lamm- oder Schweinefleisch, Gans oder Ente servieren.

Menge: 6

Nach: Kathrin Rüegg und Werner O. Feisst, Winterrezepte und Geschichten, Müller Rüschtikon Verlags AG, Cham, 1993, ISBN 3-275-01072-7 ** From: R.GAGNAUX@link-ch1.aworld.de (Rene Gagnaux) Date: Fri, 18 Feb 1994 00:00:00 +0100 Newsgroups: zer.t-netz.essen

Erfasser: Rene

Datum: 04.04.1994

Stichworte: Aufbau, Halbfabrik., Kastanie, Zer

2.19 Grünkohl mit Kastanien und glasierten Kartoffeln

1000 g kleine Kartoffeln

Salz

1000 g tiefgekühlten oder

2000 g frischer Grünkohl

300 g Esskastanien (Maronen)

50 g Schweineschmalz

Salz

Pfeffer

1 Prise Muskat

0,5 l heisse Fleischbrühe aus Würfeln

40 g Butter

30 g Zucker

Esskastanien passen geschmacklich ausgezeichnet zum herben Grünkohl. Wenn sie dazu noch glasierte Kartoffeln reichen, haben sie fast ein Festessen. Vielleicht wird es der Bestseller auf ihrem Speisezettel. Man macht das Gericht so:

Kartoffeln waschen. In einen Topf geben. Mit gesalzenem Wasser bedeckt im geschlossenen Topf vom Kochen an in 30 Minuten garen. Abgiessen, mit kaltem Wasser abschrecken. Schalen abziehen. auskühlen lassen. Grünkohl von den groben Stielen streifen. Waschen. Abtropfen lassen. Hacken. (Tiefgekühlten nach Vorschrift zubereiten.) Kastanien schälen und abziehen. Vierteln.

Schweineschmalz in einem Topf erhitzen. Grünkohl und Kastanien darin unter rühren anschmoren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Heisse Fleischbrühe zugiessen. etwa 60 Minuten kochen lassen.

Butter in einer grossen Pfanne erhitzen. Pellkartoffeln ganz reingeben. In 5 Minuten rundherum leicht anbräunen. Zucker drüberstreuen. 10 Minuten karamelisieren lassen. Dabei hin und wieder umrühren. Grünkohl mit Kastanien auf einer Platte anrichten. Süsse Kartoffeln drumherum verteilen.

Kalorien/Person: 695/2909 Joule

Unser Menüvorschlag: Vorweg eine klare Fleischbrühe. Als Hauptgericht Kasseler, Grünkohl mit Kastanien und glasierten Kartoffeln. Als Dessert Brombeer-Creme Malmö. Zu trinken gibt's Bier.

Vorbereitung 30 Minuten Zubereitung 70 Minuten ** From: Martin_Menke@f25.n2494.z2.schiele-ct.de Date: Fri, 11 Feb 1994 23:46:00 +0100 Newsgroups: fido.ger.kochen

Erfasser: Martin

Datum: 20.05.1994

Stichworte: Grünkohl, Gemüsegerichte, Fido

2.20 Kastanien braten

Kastanien

a) im Kaminfeuer, mit einer Kastanienpfanne Die Kastanienpfanne hat einen Boden, der aus mehreren Eisenbändern besteht, unterbrochen durch Zwischenräume, so schmal, dass die Kastanien nicht durchfallen können. Wo die Kastanie über den Zwischenraum des Bodens zu liegen kommen, brennen schwarze Löcher in ihrer Schale: so brauchen sie nicht eingeschnitten zu werden und platzen auch nicht ! Kastanien waschen. In der Kastanienpfanne braten, öfters schütteln. (nicht zu kräftig feuern, sonst verkohlen die Kastanien, bevor sie überhaupt gar sind !). b) am Herd Die Früchte waschen, auf der gewölbten Seite mit einem spitzen, scharfen Messer kreuzweise einschneiden, auf einem Kuchenblech angefeuchtet bei 180 GradC 40-50 Minuten braten. Nach 30 Minuten nochmals befeuchten, mit einem zweiten Blech bedecken. Weitere 10 Minuten braten, bis die Schalen geplatzt und die Kastanien mehlig weich sind. Ob im Kamin oder am Herd: in der Schale servieren, mit Rotwein (Nostrano, Merlot).

Menge: 1 Anleitung

Nach: Kathrin Rüegg und Werner O. Feisst, Winterrezepte und Geschichten, Müller Rüschtikon Verlags AG, Cham, 1993, ISBN 3-275-01072-7 ** From: R.GAGNAUX@link-ch1.aworld.de (Rene Gagnaux) Date: Fri, 18 Feb 1994 00:00:00 +0100 Newsgroups: zer.t-netz.essen

Erfasser: Rene

Datum: 04.04.1994

Stichworte: Aufbau, Kastanie, Zer

2.21 Kastaniencake

800 g Kastanien

5 dl Milch; eventuell mehr

3 EL Zucker; (1)

4 EL Kirsch

200 g Schokolade; dunkel

(Blockschokolade oder Cremant)

150 g Butter

Wasser; nach Bedarf

3 EL Zucker; (2), nach Belieben auch mehr

200 g Butterkekse; oder ähnliches

Die geschälten Kastanien mit der Milch weichkochen (ca. 40 Minuten). Vorsicht: Anbrennengefahr !!. Eventuell noch mehr Milch begeben. Zucker (1) und Kirsch beifügen, pürieren und kalt stellen. Die Schokolade in Brocken brechen, im Wasserbad schmelzen (nicht heiss werden lassen, sondern gerade so warm, dass die Schokolade schmelzen kann!). Die zimmerwarme Butter und den Zucker (2) darunterühren, zu einer streichfähigen Masse verarbeiten. Eventuell etwas Wasser dazugeben. Kalt stellen. Eine 25 bis 30 cm Cakesform mit Backpapier auslegen. Boden der Form mit einer Lage Schokolademasse ausstreichen, dann mit Butterkekse auslegen. Dann abwechslungsweise Kastanienpüree, Schokolademasse und Kekse einfüllen. Zuoberst Schokolademasse. Über Nacht kalt stellen. Vor dem Servieren, Cakeform rasch in heisses Wasser tauchen und Cake stürzen. Mit einem in heisses Wasser getauchten Messer abschneiden.

Menge: 1 cake

Nach: Kathrin Rüegg und Werner O. Feisst, Winterrezepte und Geschichten, Müller Rüslikon Verlags AG, Cham, 1993, ISBN 3-275-01072-7 ** From: R.GAGNAUX@link-ch1.aworld.de (Rene Gagnaux) Date: Fri, 18 Feb 1994 00:00:00 +0100 Newsgroups: zer.t-netz.essen

Erfasser: Rene

Datum: 04.04.1994

Stichworte: Süßspeise, Kalt, Kuchen, Kastanie, Schokolade,

Zer

2.22 Kastaniencreme

200 g Kastanienpüree

4 dl Milch

1 Vanilleschote;aufgeschlitzt

4 Eigelb

4 EL Zucker

3 EL Rum

Milch mit Kastanienpüree und Vanilleschote unter Rühren aufkochen. Inzwischen Eigelbe und Zucker solange rühren, bis die Masse weisslich und homogen wird, Rum zugeben. Kastanienmilch vom Feuer nehmen, langsam und unter kräftigem Rühren unter der Eigelb-Zucker-Mischung einrühren. Im Topf zurückgeben und bis knapp unter dem Kochpunkt aufheizen (darf nicht kochen !!), Dabei ständig rühren, bis die Creme genügend dick geworden ist. Vom Feuer nehmen und während mindestens 2 Minuten kräftig weiterrühren. In eine Schüssel giessen und 2 bis 3 Stunden kühl stellen. Vanilleschote entfernen und servieren.

Menge: 4

Nach: Betty Bossi, Les desserts, Zürich, 1985 ** From: R.GAGNAUX@link-ch1.aworld.de (Rene Gagnaux) Date: Fri, 18 Feb 1994 00:00:00 +0100 News-groups: zer.t-netz.essen

Erfasser: Rene

Datum: 04.04.1994

Stichworte: Süssspeise, Kalt, Kastanie, Zer

2.23 Kastanien schälen

Kastanien

Kastanien schälen kann man auf verschiedene Arten: Methode 1 Die Früchte waschen, auf der gewölbten Seite mit einem spitzen, scharfen Messer einen 1-2 cm langen Schnitt anbringen, in kochendes Wasser geben, 5 Min. kochen. Eine Portion mit der Schaumkelle herausnehmen, möglichst heiss schälen. Den Rest der Kastanien im heissen Wasser belassen. Immer nur so viele herausnehmen, dass sie vor dem Schälen nicht abkühlen. Methode 2 Die gewaschenen Früchte auf einem Tuch gut abtrocknen, einschneiden und auf einem Schaumlöffel in heisses öl tauchen. 5 Min. brutzeln lassen. Auf einer Pellkartoffel-Gabel aufgespiesst noch möglichst heiss schälen. Methode 3 Tiefgefrorene, geschälte Kastanien kaufen !!! Geschmacklich wird man es kaum merken, ob frisch oder tiefgefroren ! Man könnte auch getrocknete Kastanien - sind ja bereits geschält ! - nehmen, nach Vorschrift eingeweicht: abgesehen davon, dass getrocknete Kastanien nicht überall zu finden sind, ist ihr Geschmack wesentlich weniger fein als frische oder tiefgefrorene Kastanien.

Menge: 1 Anleitung

Nach: Kathrin Rüegg und Werner O. Feisst, Winterrezepte und Geschichten, Müller Rüschtikon Verlags AG, Cham, 1993, ISBN 3-275-01072-7 ** From: R.GAGNAUX@link-ch1.aworld.de (Rene Gagnaux) Date: Fri, 18 Feb 1994 00:00:00 +0100 Newsgroups: zer.t-netz.essen

Erfasser: Rene

Datum: 04.04.1994

Stichworte: Aufbau, Kastanie, Zer

2.24 Kastanientruffes

600 g Kastanien

0,5 l Milch

1 Vanillestengel; der Länge nach aufgeschnitten

4 EL Puderzucker

2 EL Kakaopulver; (1)

75 g Butter

2 EL Rum

2 EL Kakaopulver; (2)

Die gewaschenen Kastanien auf der gewölbten Seite kreuzweise einschneiden. Milch, Salz und Vanillestengel aufkochen. Die Kastanien beugeben und auf kleiner Flamme 40 Minuten kochen. Die Kastanien so heiss wie möglich schälen. Durch ein Sieb streichen oder fein pürieren. Zucker, Kakao (1), Butter und Rum daruntermischen. Mit kalten, nassen Händen Kugeln drehen, diese über Nacht in den Kühlschrank stellen. In einen Glasschwenker Kakaopulver (2) geben. Eine Kugel nach der anderen hineingeben und durch einige Drehbewegungen des Glases gleichmässig rund formen und mit Kakaopulver überziehen. Kalt servieren.

Menge: 6

Nach: Kathrin Rüegg und Werner O. Feisst, Winterrezepte und Geschichten, Müller Rüschtikon Verlags AG, Cham, 1993, ISBN 3-275-01072-7 ** From: R.GAGNAUX@link-ch1.aworld.de (Rene Gagnaux) Date: Fri, 18 Feb 1994 00:00:00 +0100 Newsgroups: zer.t-netz.essen

Erfasser: Rene

Datum: 04.04.1994

Stichworte: Backen, Pralinen, Kastanie, Zer

2.25 Pastinaken-Kastanien

750 g Pastinaken; geviertelt oder 'geachtelt',

in 2 cm lange Stücke geschnitten

1 Lauch

20 g Butter

0,5 dl Weisswein

Dill

Thymian

Kerbel

Gemüse und Kräuter im Butter ca. 10 Minuten dämpfen. Mit Weisswein ablöschen.

Wird statt Kastanien zu Rotkraut serviert.

26.11.1993

* From: Rene.Gagnaux@p58.f1401.n246.z2.schiele-ct.de Date: Mon, 18 Apr 1994

Newsgroups: fido.ger.kochen

Erfasser: Rene

Datum: 18.05.1994

Stichworte: Fido, P6, Gemüse, Frisch, Pastinake

2.26 Pizza mit Kastanienpüree

FÜR DEN TEIG:

400 g Mehl

1 Pr. Salz

20 g Hefe; frisch oder 1 Tütchen Trockenhefe

190 ml Wasser; lauwarm

2 EL Butterschmalz

Maismehl; fürs Blech

FÜR DEN BELAG:

1 Pk. Vanillepudding; Pk.=Packung

0,5 l Milch

2 EL Zucker

1 St Ei

250 g Kastanienpüree; gezuckert, Dose

1 Pkg Preiselbeerkompott; kleines Glas

100 g Walnusskerne

Mehl in eine grosse Schüssel sieben, Salz hinzufügen, eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln oder -streuen; mit 7 El. lauwarmem Wasser verrühren. Etwas Mehl darüberstreuen und zugedeckt an einem warmen Platz gehen lassen, bis sich Risse zeigen.

Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen und flüssig zusammen mit dem restlichen lauwarmen Wasser zu Mehl und Hefeansatz geben, alles zu einem Teig verarbeiten. Etwa 10 Minuten kneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt. Zugedeckt an einem warmen Ort 20-30 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Ofen auf 225 Grad vorheizen.

Pudding nach Anweisung mit Milch und Zucker zubereiten. Eiweiss vom Eigelb trennen, das Dotter unter den fertigen Pudding rühren, Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter den Pudding heben. Anschliessend abkühlen lassen.

Blech einmehlen. Den Teig ausrollen und auf das Blech legen, am Rand einen kleinen Wulst bilden.

Kastanienpüree dünn auf den Pizzaboden streichen. Preiselbeeren gut abtropfen lassen und auf dem Püree verteilen; Walnusshälften hinzufügen und den Pudding so darauf streichen, dass alles gut bedeckt wird. 20-25 Minuten goldgelb backen.

* From: BOLLERIX@WILAM.north.de (K.-H. Boller) Date: Fri, 26 Aug 1994

Erfasser: Bollerix

Datum: 15.09.1994

Stichworte: Mehlspeisen, Pizza, Kastanien, Kuchen, Süßspeisen,
P4

2.27 Eingemachte Kastanien in Sirup

3 kg Kastanien; geschält

8 dl Wasser

1 kg Zucker

1 kl Spalte Sellerie

Die Kastanien an ihrer Stirnseite leicht einritzen und nebeneinander auf ein Blech legen.

Bei 175 Grad im Backofen 10 Minuten braten, bis die Schale leicht aufspringt. Danach aus dem Ofen nehmen und schälen, also die äussere braune und die innere feine Schale entfernen.

Die Kastanien in Gläser einschichten. Den Zucker in einem passenden Topf braun karamelisieren. Mit Wasser ablöschen, den Sellerie begeben und kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das kochende Zuckerwasser ohne den Sellerie zu den Früchten geben und die Gläser gut verschliessen.

Im Wasserbad bei 95 Grad etwa 25 Minuten pasteurisieren.

Tip: Der Sellerie nimmt dem Sud den starken Zuckergeschmack. Sie können zusätzlich eine Vanillestange begeben, was den Kastanien ein herrliches Aroma verleiht.

Quelle: Oskar Marti, Ein Pöt am Herd, Herbst in der Küche Hallwag, 1994 ISBN 3-444-10433-2 Erfasst von Rene Gagnaux ** Gepostet von Rene Gagnaux Date:

Thu, 03 Nov 1994

Erfasser: Rene

Datum: 01.12.1994

Stichworte: Aufbau, Eingemacht, Kastanie, P1

2.28 Kal Bee Jim (Rinder-Spareribs in pikanter Kastaniensosse)

750 g Spareribs vom Rind, ohne Fett,

in 5 cm breite Stücke geschnitten

Sosse:

4 EL Sojasosse

450 ml Wasser

2 TL Sesamöl

2 EL Sesamsamen

1 EL Zucker

1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer,

1 TL Knoblauch, zerdrückt

100 g Kastanien, feingehackt

100 g Bambussprossen

Das Rindfleisch 5 Minuten lang vorkochen, abtropfen lassen und beiseite stellen.

Sosse:

Sämtliche Zutaten in einen Topf geben, gut verrühren und zum Kochen bringen. Dann das Rindfleisch zugeben und erneut schwach aufkochen. Auf kleiner Flamme 30 Minuten schwach kochen lassen oder so lange, bis das Fleisch weich ist. Heiss auftragen.

* Gepostet von Jörg Blume Date: Sun, 23 Oct 1994

Erfasser: Jörg

Datum: 30.11.1994

Stichworte: P4, Rindfleisch, Chinesisch, Spareribs

2.29 Kastanienkroketten

500 g Kastanien; geschält

0,25 l Milch

15 g Butter

90 g Weissbrotbrösel;frisch

1 TL Zwiebel; gerieben

1 Lorbeerblatt

4 Nelken

Salz

Pfeffer

2 Eier;einzeln verquirlt

70 g Semmelbrösel

öl; zum Ausbacken

Kastanien in Wasser 20 min. weich kochen. Durch ein Passiersieb drehen. Milch mit Butter, Weissbrotbröseln, Zwiebel, Lorbeerblatt, Nelken, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen, das Kastanienpüree mit einem verquirlten Ei gut vermengen. Mit einem Spritzbeutel 3 cm lange Stangen spritzen, auskühlen lassen. Aus den Stangen Kroketten oder walnussgrosse Kugeln formen. Das zweite verquirlte Ei mit Salz würzen. Kroketten hineintauchen, in Semmelbröseln wenden und nach und nach in 180GradC heissem öl fritieren. Die fertigen Kroketten mit einem Schaumlöffel aus dem l nehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Sehr heiss servieren. Gesalzene Kastanienkroketten passen ausgezeichnet zum Aperitif! Nach dem gleichen Prinzip kann man auch süsse Kastanienkroketten herstellen. Anstelle von Zwiebeln, Gewürzen und Salz verwendet man Vanillemark, Zucker, Orangen- und Zitronenschalen, statt Weissbrotbrösel Biscuitbrösel. Die fertigen Kroketten werden mit Kristallzucker bestreut. Man serviert sie zu Dessertwein, Malaga oder Portwein.

Quelle: -Oskar Marti -Herbst in der Küche -Hallwag-Verlag ** Gepostet von Jörg Weinkauff Date: Thu, 27 Oct 1994

Erfasser: Jörg

Datum: 18.11.1994

Stichworte: Beilage, Früchte, P1

2.30 Kastanienkugeln nach Grossmutter's Rezept

100 g Dunkle Schokolade

2 EL Doppelrahm

30 g Butter

150 g Kastanienpüree

75 g Puderzucker

1 TL Lösliches Kaffeepulver

60 g Dunkle Schokoladenstreusel

Die Schokolade zusammen mit dem Doppelrahm und der Butter im Wasserbad schmelzen. So lange rühren, bis eine glatte, geschmeidige Masse entsteht. Den Topf aus dem Wasser nehmen und den gesiebten Puderzucker, das Kaffeepulver und das Kastanienpüree hineinrühren. Danach die Masse für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Mit dem Pariserlöffel kleine Kugeln abdrehen und in Schokoladenstreusel wälzen. Die Kastanienkugeln in Pralinenkapseln füllen und gut gekühlt servieren.

Kastanienkugeln sollten nicht länger als 1 bis 2 Tage aufbewahrt werden.

Quelle: Oskar Marti, Ein Pöt am Herd, Herbst in der Küche Hallwag, 1994 ISBN 3-444-10433-2 Erfasst von Rene Gagnaux ** Gepostet von Rene Gagnaux Date: Tü, 01 Nov 1994

Erfasser: Rene

Datum: 01.12.1994

Stichworte: Backen, Pralinen, Kastanie, P1

2.31 Kastanienmarmelade mit Kirsch

1600 g Kastanien

1 kg Zucker

1 l Wasser

1,5 TL Vanillezucker

35 g Kirschwasser

Die Kastanien mit einem Messer kreuzweise einritzen. In einen Kochtopf legen, mit Wasser bedecken und 10 Minuten kochen. Die Kastanien abschütten, schälen und von der Haut befreien.

Nun nochmals in den Kochtopf geben, mit frischem Wasser bedecken und etwa 40 Minuten auf kleinem Feuer weich kochen. Das Wasser abgiessen und die Kastanien durch ein feines Sieb streichen.

Den Zucker in einem Topf leicht karamelisieren. Mit Wasser ablöschen und so lange kochen lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

Das Kastanienpüree mit dem Vanillezucker dazumischen und alles bei niedriger Temperatur etwa 15 Minuten um rund ein Viertel einkochen lassen. Den Kirsch unterrühren, die Marmelade sofort in vorgewärmte Gläser füllen und verschliessen.

Quelle: Oskar Marti, Ein Pöt am Herd, Herbst in der Küche Hallwag, 1994 ISBN 3-444-10433-2 Erfasst von Rene Gagnaux ** Gepostet von Rene Gagnaux Date: Sat, 05 Nov 1994

Erfasser: Rene

Datum: 01.12.1994

Stichworte: Aufbau, Marmelade, Kastanie, P1

2.32 Kastaniensuppe mit Vogelmiere

500 g Kastanien; frisch

1 kl Räucherspeckschwarte

7 dl Hühnerbouillon

Salz

Pfeffer

1,5 dl Sahne

1 Eigelb

100 g Weissbrotwürfel ohne Rinde

30 g Butter

1 Handvoll Vogelmiereblätter - grob geschnitten

Die Kastanien kreuzweise einritzen und zusammen mit der Speckschwarte in Wasser weich kochen. Anschliessend schälen und mit etwas Speckwasser und Hühnerbouillon im Mixer fein pürieren. Die restliche Hühnerbouillon aufkochen, das Püree einrühren, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das mit Sahne verquirlte Eigelb einlaufen lassen, die Suppe jedoch nicht mehr kochen.

Die Weissbrotwürfel in Butter braun rösten. Vogelmiere und Weissbrotwürfel über die angerichtete Suppe streuen und sofort servieren.

Beachten: anstelle von Vogelmiere kann man auch Sauerampfer nehmen.

Quelle: Oskar Marti, Ein Pöt am Herd, Herbst in der Küche Hallwag, 1994 ISBN 3-444-10433-2 Erfasst von Rene Gagnaux ** Gepostet von Rene Gagnaux Date: Thu, 03 Nov 1994

Erfasser: Rene

Datum: 01.12.1994

Stichworte: Suppe, Creme, Kastanie, Vogelmiere, P4

2.33 Kastanienterrine mit Hagebutten

350 g Mageres Kalbfleisch - in feine Streifen

1 EL Butter

50 g Schalotten; gehackt

80 g Weissbrot ohne Rinde - gewürfelt

3 Eiweiss

4 EL Sahne; (1)

0,5 TL Salz

Pfeffer

1 Spur Ingwerpulver

200 g Kastanienpüree

100 g Gekochte Kastanien;geschält - in kleine Würfel

50 g Hagebutten - süss-sauer eingelegt

1 dl Sahne; (2) steif geschlagen

1 dl Hagebuttenmarmelade

Traubenbeeren; nach Belieben

Die Schalotten in Butter andünsten, erkalten lassen und mit dem Weissbrot in eine Schüssel geben. Eiweiss mit der Sahne (1) verrühren, mit Salz, Pfeffer und Ingwer würzen und über Schalotten und Brot giessen.

Zugedeckt im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

Das zuvor leicht angefrorene Kalbfleisch, die gekühlte Eiweissmasse und das Kastanienpüree zusammen fein pürieren und anschliessend durch ein Sieb streichen.

Die Kastanienwürfel mit den Hagebutten und der geschlagenen Sahne (2) unter die kalte Masse mengen.

Alles in eine gebutterte Terrinenform füllen, zudecken und in ein Wasserbad stellen. Im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad etwa 45 bis 50 Minuten garen.

Die Terrine erkalten lassen und mit Hagebuttenmarmelade, die nach Belieben

mit etwas Rotwein, Rotweinessig und Cayennepfeffer abgeschmeckt wird, servieren.

Auf Wunsch mit halbierten Traubenbeeren ausgarnieren.

Quelle: Oskar Marti, Ein Pöt am Herd, Herbst in der Küche Hallwag, 1994 ISBN 3-444-10433-2 Erfasst von Rene Gagnaux ** Gepostet von Rene Gagnaux Date: Tü, 01 Nov 1994

Erfasser: Rene

Datum: 01.12.1994

Stichworte: Vorspeise, Kalt, Fleisch, Kastanie, P1

2.34 Kastanientorte mit Mandelsahne

300 g Kastanien; gekocht

100 g Butter; weich

125 g Vollrohrzucker

100 g Süsse Mandeln; fein gerieben

3 Bittere Mandeln; fein gerieben

4 Eier; getrennt

30 g Dinkel; mit

2 Nelken; fein gemahlen

1 TL Weinsteinbackpulver

1 EL Carob

1 Prise Zimt

0,5 TL Vanille; gemahlen

50 g Mandeln; geschält

350 g Sahne (32

100 g Schwarze Johannesbeermarmelade

4 EL Amaretto

Die Zutaten sind für eine Springform von 24 cm Durchmesser berechnet. Den Boden der Springform mit gefettetem Pergamentpapier auslegen. Den Rand einfetten.

Die Butter mit dem Vollrohrzucker cremig rühren.

Die geriebenen süßen und bitteren Mandeln unterziehen. Die Eigelbe nach und nach dazu geben und alles zu einer Schaumcreme rühren.

Die Kastanien im Blitzhacker fein pürieren und unter die Schaummasse geben. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Das Backpulver, das Carob, den Zimt und die Vanille unter den Dinkel mischen. Die Mehlmischung mit einem Holzlöffel kurz unter die Kastaniencreme heben.

die Eiweisse steif schlagen und unter die Kastanienmasse heben.

Den Teig in die form füllen und glatt streichen. Auf der 2. Schiene von unten 35 Minuten backen. 10 Minuten abkühlen lassen. Dann auf eine Platte stürzen und das Pergamentpapier abziehen. . Am nächsten Tag einmal quer durchschneiden.

Die geschälten Mandeln längs in Stücke schneiden. In einer trockenen Pfanne hellgelb rösten und abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen. Die Mandeln und den Amaretto unter die Hälfte der Sahne mischen. Die Torte damit füllen. Die Marmelade glatt rühren und auf der Oberseite der Torte verteilen. Die Oberseite mit Mandelrosetten verzieren. Mit der restlichen Sahne den Rand bestreichen.

Die Torte mindestens 2 Stunden durchziehen lassen. Noch besser bis zum nächsten Tag kühl durchziehen lassen.

* Gepostet von Diana Drossel Date: Mon, 07 Nov 1994

Erfasser: Diana

Datum: 01.12.1994

Stichworte: Backen, Kuchen, Kastanie, November, P1

2.35 Glasierte Kastanien I

500 g Esskastanien

1 Tas. ;Wasser

1 EL Zucker

40 g Butter

0,5 l Fleischbrühe; heiss

Esskastanien kreuzweise einschneiden. In einem Topf mit kochendem Wasser geben. 15 Minuten kochen lassen, bis sich Schale und Haut lösen. Kastanien rausnehmen. Schälen.

In einem Topf Zucker in der Butter goldgelb rösten.

Geschälte Kastanien reingeben. Mit Fleischbrühe völlig begiessen. In 15 Minuten gar ziehen lassen. Wenn man sie leicht einstechen kann, sind sie gar. Rausnehmen. Warm stellen. Brühe stark einkochen. Maronen wieder reingeben und braun glänzend braten.

Wann reichen: Zu Gänsebraten mit Rotkohl, Kasseler mit Grünkohl.
Vorbereitung 30 Minuten Zubereitung 25 Minuten * Menü 4/47 ** Gepostet
von Gerd Graf Date: Wed, 18 Jan 1995
Erfasser: Gerd
Datum: 13.03.1995
Stichworte: Beilagen, Obst, P4

2.36 Hirschrücken mit glasierten Kastanien

750 g ausgebeinter Hirschrücken

150 g Räucherspeck; gewürfelt

50 g Fett; zum Braten

1 Zwiebel; gewürfelt

100 g Steinpilze; in Scheiben

0,25 l Rotwein

150 g Saure Sahne

Salz

Pfeffer

0,5 Bd. Petersilie; gehackt

2 EL Mehl

500 g Esskastanien

180 g Butter

2 EL Zucker

0,25 l Fleischbrühe

1 Spur Salz

Den Räucherspeck in einem Bräter auslassen. Fett zugeben und den Hirschrücken gut anbraten. Zwiebeln mitrösten, Steinpilze zugeben. Mit Rotwein und Brühe ablöschen. Gewürze zufügen und bei geschlossenem Topf auf Mittelhitze 40 bis 50 Minuten garen.

Inzwischen die Kastanien im Ofen rösten, bis die Schalen aufplatzen. Abschälen, in einem Topf Butter und Zucker erhitzen, Kastanien zugeben. Unter ständigem Rühren 10 Minuten karamelisieren. Mit Brühe aufgiessen, salzen und zugeeckt bei schwacher Hitze 10 Minuten dünsten. Die Kastanien sollen noch ganz bleiben. In einer Schale anrichten und warm stellen. Den Hirschrücken aus dem Topf nehmen und in Scheiben schneiden. Die Sose abschmecken, Sahne und Petersilie einrühren und mit Mehl andicken. Über das Fleisch giessen und die glasierten Kastanien dazu reichen.

Als Beilage reicht man hausgemachte Spätzle oder Kroketten und Feldsalat.

Source: Leichte Küche Rhein

Gepostet von Joachim M. Meng @ 2:245/6606.6 am 19.04.94

Erfasser:

Datum: 23.02.1995

Stichworte: Gourmet, Wild, Haarwild, P4

2.37 Kastanien Auflauf

250 g Maronen (Esskastanien)

0,125 l Milch

1 Spur ;Salz

100 g Zucker

1 Pk. Vanillinzucker

40 g Butter

4 Eigelb

1 Zitronenschale, abgerieben

3 EL Rotwein

4 Eiweiss

Margarine; zum Einfetten

320 g Ananasscheiben

Puderzucker zum Bestäuben

Kastanien oben kreuzweise einschneiden. Auf einem Backblech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Röstzeit: 10 Minuten

Elektroherd: 200 Grad Gasherd: Stufe 4

Aus dem Ofen nehmen. Kastanien schälen (auch die hellgelbe Haut muss weg). Kastanien in einen Topf geben. Milch zugiessen. Mit Salz würzen und in 10 Minuten weichkochen. In der Küchenmaschine oder mit dem Elektroquirl pürieren. Zucker, Vanillinzucker und Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Nach und nach die Eigelb unterrühren. Zitronenschale und Rotwein zugeben. Kastanienspüree reinrühren. Eiweiss in einer Schüssel steif schlagen. Unterheben. Eine feuerfeste Form mit Margarine einfetten. Ananas auf einem Sieb abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. In der Form verteilen. Kastanienspüree draufgeben. Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen. Backzeit: 60 Minuten

Elektroherd: 180 Grad Gasherd: Stufe 3

Aus dem Ofen nehmen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Wann reichen: Als Dessert.

2.37. *KASTANIEN AUFLAUF*

53

Vorbereitung 20 Minuten Zubereitung 80 Minuten * Menü 5/253 ** Gepostet
von Gerd Graf Date: Tü, 17 Jan 1995

Erfasser: Gerd

Datum: 10.03.1995

Stichworte: Auflauf, Gemüse, P4

2.38 Kastanien Brotaufstrich

200 g Kastanien; gekocht

300 ml Milch

Salz

12 Datteln; getrocknet

4 TL Dunkler Kakao

1 TL Orangenschale; nach Belieben die doppelte Menge

80 g Butter

2 EL Milder Bluetenhonig

Die Kastanien im Elkerohacker fein pürieren. Zusammen mit der Milch und einer Prise Salz unter Rühren zu einem dicken Brei kochen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

Die Datteln entkernen, hacken und mit der Orangenschale und dem Kakao unter die Kastanien rühren.

Die Butter auf der Masse zergehen lassen. Nach Geschmack mit Honig süßen.

Im Kühlschrank zugedeckt fest werden lassen.

Tip: Die Masse kann man auch zum Füllen von Plätzchen verwenden.

* Gepostet von Diana Drossel Date: Mon, 14 Nov 1994

Erfasser: Diana

Datum: 13.01.1995

Stichworte: Aufbau, Aufstrich, Süß, Kastanie, November,

P500

2.39 Kastaniencremesuppe mit Greyerzer Käse und Zimt

300 g Esskastanien; tiefgefroren

100 g Reis

1 l Gemüsebouillon; leicht

Salz

1 dl Sahne

50 g Greyerzer Käse; in feine Blättchen geschnitten

20 g Butter

Zimt; gemahlen

Kastanien in der Bouillon etwa 30 Minuten zugedeckt leicht köcheln, bis sie weich sind. Reis hinzufügen, etwa 20 Minuten kochen lassen.

Alles pürieren, wieder in den Topf geben und aufkochen. Mit Sahne verfeinern, mit Salz abschmecken.

In vorgewärmte Teller anrichten, die feinen Käseblättchen darauflegen, mit Butterflocken und Zimt bestreuen.

Oskar Marti, Ein Pöt am Herd, Winter in der Küche, Hallwag, Bern, 1994, ISBN 3-444-10415-4

04.03.1994

Erfasser:

Datum: 23.02.1995

Stichworte: Suppen, Kastanien, P4

2.40 Kastaniencremesuppe mit Sellerie

220 g Kastanien; gekocht

130 g Sellerie

60 g Zwiebeln

30 g Butter

200 ml Milch

0,5 l Wasser

2 EL Gemüsebrühe; gekörnte

0,75 TL Zitronenschale

1 EL trockener Sherry

1 EL Zitronensaft Muskatnuss; frisch gerieben weisser Pfeffer; frisch gem. Meersalz

120 ml Sahne

2 EL Petersilie

Den Sellerie waschen und dünn schälen. In grobe Würfel teilen. Die Zwiebel schälen und würfeln und in 2/3 der Butter andünsten. Den Sellerie dazugeben und kurz durchschmoren. Die Kastanien grob zerhacken und mit der gekörnten Brühe zum Sellerie geben.

Das Wasser zufügen und alles 10-15 Minuten kochen, bis das Gemüse weich ist. Mit dem Schneidstab im Topf fein pürieren. Evtl. noch etwas Wasser zufügen. Die Zitronenschale, den Zitronensaft und die Milch sowie den Sherry dazugeben. Mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Suppe auf Esstemperatur erwärmen.

Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Suppe ziehen. Mit Petersilie bestreut servieren.

* Gepostet von Diana Drossel Date: Thu, 17 Nov 1994

Erfasser: Diana

Datum: 13.01.1995

Stichworte: Suppe, Creme, Kastanie, Sellerie, P4

2.41 Kastanieneintopf (mit Kohl und Luganighe)

400 g Esskastanien

1 mittl. Kohlkopf

400 g Kartoffeln

400 g Speck

400 g Luganighe; oder 4 gewöhn-

liche Schweinsbratwürste

0,25 l Fleischbrühe

Die Kastanien einschneiden, etwa 10 Minuten kochen, dann schälen.

Den Kohl in einzelne Blätter teilen und diese 5 Minuten in kochendes Salzwasser geben, dann gut abtropfen lassen.

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, den Speck ebenfalls würfeln und die Würste in dicke Scheiben teilen.

Eine feuerfeste Form mit der Hälfte der Kohlblätter auslegen, dann die mit Kartoffeln, Speck und Wurstscheiben vermischten Kastanien daraufgeben. Fleischbrühe dazugiessen und mit den restlichen Kohlblättern überdecken.

Die Form mit einem Deckel schliessen und im vorgeheizten Ofen bei etwa 180 Grad eine gute Stunde kochen.

Dazu ein Glas Tessiner Rotwein, einen Merlot etwa, reichen.

Quelle: Kulinarische Streifzüge durch die Schweiz Gepostet von Rüdiger Kemmler, 23.07.94

Erfasser:

Datum: 22.02.1995

Stichworte: Kartoffeln, Kastanie, Kohl, Wurst, Schweiz,

P4

2.42 Kastanien-Oxtail-Suppe

450 g Esskastanien; geschält oder tiefgefroren

2 Zwiebeln; gehackt

4 Karotten; gehackt

2 EL Olivenöl

750 g Ochsenchwanz

Mehl

2 EL Sonnenblumenöl

1,5 l Wasser

Meersalz

Pfeffer

Zwiebeln und Karotten im Olivenöl dünsten, 10 bis 15 Minuten.

Ochsenchwanz in Scheiben schneiden, im Mehl wenden, im heissen Sonnenblumenöl allseitig gut anrösten, zu den Zwiebeln und Karotten geben. Kastanien zugeben, mit Wasser abdecken und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 40 bis 45 Minuten köcheln lassen.

Fleisch von den Knochen lösen, Knochen entfernen.

Pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

(Variante: Ochsenchwanzfleisch herausnehmen, in Würfel schneiden und nach dem Pürieren wieder in die Suppe geben).

Nach: Brigid Allen, The soup book, M Papermac, 1993, ISBN 0-333-58224-1

04.03.1994

Erfasser:

Datum: 23.02.1995

Stichworte: Suppen, Kastanien, P6

2.43 Kastanienpüree, hausgemacht

1 kg Kastanien, ungeschält - ODER

500 g Kastanien, tiefgefroren und - geschält

Salz

2 dl Milch

1 Vanillestengel

100 g Zucker; (*)

2 EL Kirschwasser; nach Geschmack

(*) Je nach Verwendung, Zucker ganz oder teilweise weglassen.

Mit ungeschälten Kastanien: die Kastanien mit einem scharfen Messer auf der rund gewölbten Seite einritzen und in Salzwasser zugedeckt 20 Minuten kochen lassen. Abschütten und so heiss wie möglich die Schlane sowie die braunen Häutchen entfernen.

Die geschälten - bzw. die tiefgefrorenen, aufgetauten - Kastanien in leichtem Salzwasser zugedeckt weich kochen (bei frischen Kastanien, ca. 40 Minuten; bei tiefgekühlten Früchten ca. 10 Minuten). Abschütten.

Inzwischen, die Milch mit dem aufgeschlitzten Vanillestengel und dem herausgekratztem Mark aufkochen. Neben der Herdplatte mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Nochmals aufkochen, und den Vanillestengel entfernen.

Die gekochten Kastanien und den Zucker - falls erwünscht - beifügen und alles auf kleinem Feuer noch 2 bis 3 Minuten kochen lassen. Dann fein pürieren und abkühlen lassen.

Nach Belieben mit dem Kirschwasser parfümieren und bis zur Verwendung kühlstellen. Das Kastanienpüree durch ein Passévite oder durch einen Sieb treiben. Quelle: D'Chuchi, Heft 6, 1994 Erfasst von Rene Gagnaux ** Gepostet von Rene Gagnaux Date: Sat, 26 Nov 1994

Erfasser: Rene

Datum: 13.01.1995

Stichworte: Aufbau, Halbfabrik., Kastanie, P1

2.44 Kastanien-Soja-Suppe

450 g Esskastanien; geschält oder tiefgefroren

1 gr Zwiebel; gehackt

2 gr Karotten; gehackt

2 EL Olivenöl

1,1875 l Wasser

1 TL Meersalz

2 EL Sojasauce

Petersilie; gehackt

Zwiebel und Karotten im öl dünsten, bis sie schön weich sind (so um 10 bis 15 Minuten).

Kastanien zugeben, mit Wasser abdecken, salzen, aufkochen und während 20 bis 30 Minuten köcheln.

Pürieren, mit Sojasauce abschmecken (Beachte: es ist sehr wichtig, eine Sojasauce von guter Qualität zu nehmen. Sonst wird es mit den Kastanien nie schmecken).

Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Nach: Brigid Allen, The soup book, M Papermac, 1993, ISBN 0-333-58224-1

04.03.1994

Erfasser:

Datum: 23.02.1995

Stichworte: Suppen, Kastanien, P6

2.45 Maronenpüree (Kastanienpüree)

400 g Maronen

0,25 l Sahne

1 TL Kirschwasser

3 EL Geschlagene Sahne

Zucker; zum Abschmecken

Maronen mit dem Messer einschneiden und in Salzwasser bei mittlerer Hitze garkochen. Das Maronenfleisch mit dem Löffel herauskratzen und durch ein Sieb streichen. Dann mit Sahne und Kirschwasser verrühren und mit etwas Zucker abschmecken.

Quelle: Erfasst: Ulli Fetzer 2:246/1401.62 Nordtext 16.12.94 ** Gepostet von Ulli Fetzer Date: Sat, 17 Dec 1994

Erfasser: Ulli

Datum: 25.01.1995

Stichworte: Gemüse, Frisch, Kastanie, Sahne, P4

2.46 Kastanienauflauf aus dem Tessin

250 g Getrocknete Kastanien

350 ml Milch; evtl. anpassen

75 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

50 g Butter

3 EL Grappa

3 Eier

Die Kastanien über Nacht im Wasser einweichen. Abtropfen lassen. Kastanien in die Milch geben und 30 bis 40 Minuten weich kochen.

Die heissen Kastanien durchs Passevite treiben. Mit weicher Butter, Zucker, Vanillezucker und Grappa gut verrühren. Dann die Eigelbe daruntermischen und auskühlen lassen.

Die Eiweisse steifschlagen und sorgfältig darunterziehen. Diese Masse in eine ausgebutterte Gratinform füllen und 20 bis 30 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 bis 200 GradC backen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Dazu geschlagene Sahne servieren.

Quelle: Nach: Tele 39/94 Erfasst von Rene Gagnaux

Erfasser: Rene

Datum: 21.06.1995

Stichworte: Süßspeise, Warm, Kastanie, Schweiz, P4

2.47 Kastanientrüffel

250 g Zartbitterkuvertüre

150 ml Schlagsahne

2 EL Walnusslikör

12 Walnüsse, geschält

MANTEL

150 g Zartbitterkuvertüre

200 g Weisse Marzipanmasse

Für die Canache die Kuvertüre mit einem Messer hacken. Die Sahne fast aufkochen lassen, dann vom Herd ziehen und die gehackte Kuvertüre dazugeben. Etwas warten, bis die Kuvertüre in der Sahne zu schmelzen beginnt, dann kräftig umrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Walnusslikör und die fein gehackten Walnüsse unterrühren, über Nacht kühl stellen.

Die Canache-Creme am nächsten Tag im Wasserbad etwas erwärmen, damit sie wieder weicher wird. Umrühren, bis sie schön glatt ist. Sobald die Masse beginnt fest zu werden, mit dem Löffel oder dem Spritzbeutel mit Lochtuelle kleine Kugeln in der Grösse einer Trüffel formen. Die Creme gut fest werden lassen, erst dann zwischen den beiden Handflächen zu gleichmässig runden Kugeln formen.

Die Marzipanmasse 2 mm dick ausrollen und daraus Kreise ausstechen, die gross genug sein müssen, um die Trüffel damit vollständig zu bedecken. Jede Trüffel mit Marzipan umhüllen: das Marzipan vorsichtig, aber fest andrücken. Die dabei entstehenden Falten mit einem scharfen Messer wegschneiden und diese Schnittstellen mit den Fingern wieder glattformen und 'streichen'. Die Marone zwischen den Handflächen zu einer glatten Kugel formen. Mit einem spitzen Messer von jeder Trüffel ein knappes Viertel vom Marzipan wegschneiden, so dass das Schokoladenherz sichtbar wird. Jede Kugel mit einem dünnen Holzstäbchen durchstechen. Dabei soll das Holzstäbchen durch die beiden 'Pole' dieser Mini-Globen gehen.

Die Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen lassen. Die Maronen am Holzstäbchen festhalten und in die Kuvertüre so tauchen, dass nur die Marzipanoberfläche bedeckt wird (die Marzipanschnittflächen nicht bedecken, oder nachträglich 'säubern'). Über eine Salatschüssel zwei Spiesse in Abstand von 3 bis 4 cm legen. Zum Trocknen zwischen den beiden Spiessen hängen. Sobald die Kuvertüre beginnt, fest zu werden, die Maronen mit den Zinken einer Gabel mehrmals oberflächlich einstechen, so dass sie an die stachelige Schale einer

Kastanie erinnern. Wenn die Kuvertüre fest ist, kann man die Holzspiesschen entfernen.

Um die restliche Kuvertüre aufzubrauchen, kann man folgendes machen: die geschmolzene Kuvertüre mit Hilfe eines Pinsels zu einer dicken Schicht auf junge, weiche grüne Baumblätter auftragen. Die Baumblätter müssen unbedingt frisch gepflückt und elastisch sein. Kühl stellen und fest werden lassen, dann die grünen Blätter vorsichtig von den Schokoladeblättern abziehen, ohne diese mit den Fingern zu berühren, damit die Kuvertüre nicht schmilzt. Die Schokoladeblätter dekorativ auf einer Platte anordnen, die Maronen dazwischen verteilen.

Quelle: Nach: Vif März 1995 Erfasst von Rene Gagnaux

Erfasser: Rene

Datum: 21.06.1995

Stichworte: Backen, Praline, Canache, Marzipan, P24

2.48 Castagnaccio, Kastanienkuchen aus der Toskana

500 g Kastanienmehl

Milch

1 Orange; Schale

60 g Walnusskerne

2 Rosmarinzweige

50 g Pinienkerne

öl; für die Form

Das Kastanienmehl in eine Schüssel sieben und mit so viel Milch verrühren, bis ein cremiger, relativ flüssiger Teig entsteht. Die Orangenschale fein hacken bzw. abreiben, die Walnusskerne hacken und beides in den Teig rühren.

Ofen auf 180 GradC vorheizen. Eine Pieform mit geschlossenem Boden (eine Springform ist weniger gut geeignet, da der flüssige Teig unten herauslaufen kann) einölen und den Teig etwa 2 cm hoch hineinfüllen. Mit Rosmarinblättchen und Pinienkerne bestreuen. Ein paar Tropfen öl darüberträufeln und 45 Minuten backen.

Vor dem Servieren auf einen Kuchengitter abkühlen lassen.

Quelle: Nach: La cucina casalinga Die traditionelle Land- küche Italiens, 1995
ISBN 3-426-26858-2 Erfasst von Rene Gagnaux

Erfasser: Rene

Datum: 05.11.1995

Stichworte: Backen, Kuchen, Kastanie, Italien, P1

2.49 Kastanien-Gemüse

1 kg Maronen (Esskastanien)

1 Brühwürfel

0,75 l Wasser

3 mittl. Zwiebeln

125 g Butter

2 EL Zucker

Salz

ZUBEREITUNG

Die Kastanien kreuzweise einschneiden und 20 Minuten in Salzwasser kochen. Kalt abschrecken und sofort schälen (einschliesslich der braunen Haut!). Aus dem Brühwürfel mit dem Wasser eine Brühe bereiten und die Kastanien darin auf kleiner Flamme köcheln. Die feingehackten Zwiebeln zwischenzeitlich in der Butter glasig dünsten, den Zucker dazugeben und salzen. Dieses Butter-Zwiebelgemisch über die Kastanien schütten und vorsichtig umrühren. Das Gemüse schmeckt besonders zu Gans, aber auch zu anderen Braten.

* Gepostet von Karl-Heinz Fasler

Erfasser: Karl-Heinz

Datum: 05.11.1995

Stichworte: Gemüse, Maronen, P4

2.50 Kastanienmousse-Terrine

500 g Kastanienpüree

3 EL Kirsch

2 EL Pfefferminzblätter; gehackt

4 Scheibe Gelatine

250 ml Rahm; geschlagen

10 Eingelegte Kastanien

BISKUIT

4 Eigelb

4 Eiweiss

250 g Zucker

200 g Mehl

100 g Butter; flüssig

ZUM GARNIEREN

Pistazien

Pfefferminze

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Für das Biskuit Eigelb und $\frac{3}{5}$ vom Zucker schaumig schlagen. Eiweiss mit $\frac{1}{5}$ vom Zucker zu Schnee schlagen. Den restlichen $\frac{1}{5}$ Zucker dazugeben und beide Eimassen miteinander vermischen; das Mehl, dann die flüssige Butter unterziehen. Auf Backtrennfolie streichen und sofort backen.

Anschliessend mit wenig Zucker bestreuen, mit dieser Zuckerseite nach unten auf eine Backtrennfolie stürzen und die Terrinenform damit auslegen (genügend Biskuit für den Deckel beiseite legen!). Erkalten lassen.

Das Kastanienpüree mit Kirsch verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung in wenig Wasser unter Erwärmen auflösen und unter das Püree ziehen. Erkalten lassen und den Schlagrahm vorsichtig darunterheben. Die Terrinenform damit zur Hälfte füllen, die eingelegten Kastanien hineingeben und mit der restlichen Masse so weit auffüllen, dass der Biskuitdeckel noch obenauf passt. Während drei Stunden anfrieren lassen.

Zum Anrichten eine Scheibe Terrine auf die Teller legen. Mit gehackten Pistazien und frischer Pfefferminze garnieren. Nicht zu kalt servieren.

Quelle: Nach: Annabelle 19/95 Erfasst von Rene Gagnaux

Erfasser: Rene

Datum: 05.11.1995

Stichworte: Süßspeise, Kalt, Kastanie, P4

2.51 Weinbrandkastanien mit Vanille

1 kg Kastanien; geschält

375 g Zucker

1 Vanillestange - der Länge nach halbiert

175 g Wasser

1 Zitrone; Saft

1 dl Weinbrand

Die Kastanien an ihrer Stirnseite leicht einritzen und nebeneinander auf ein Blech legen.

Bei 175 Grad im Backofen 10 Minuten braten, bis die Schale leicht aufspringt. Danach aus dem Ofen nehmen und schälen, also die äussere braune und die innere feine Schale entfernen.

Zucker, Vanillestange, Wasser und Zitronensaft zusammen 1 Minute kochen. Die Kastanien dazugeben und im Sud abkühlen lassen.

Am nächsten Tag die Kastanien herausnehmen, den Saft aufkochen und die Kastanien wieder dazugeben. Alles nochmals aufkochen lassen und den Topf beiseite stellen. Mit Weinbrand übergiessen, in Gläser füllen und gut verschliessen.

Quelle: Oskar Marti, Ein Pöt am Herd, Herbst in der Küche Hallwag, 1994 ISBN 3-444-10433-2 Erfasst von Rene Gagnaux

Erfasser: Rene

Datum: 14.11.1995

Stichworte: Aufbau, Eingemacht, Kastanie, P1

2.52 Martinigans mit Kastanienfüllung

1 Junge Gans; a ca. 3 kg

Salz

Pfeffer

Majoran

Basilikum

500 ml Hühnerbouillon

100 ml Apfelwein

GARNITUR

8 kl Äpfeln

8 EL Preiselbeermarmelade

FÜLLUNG

100 g Weissbrot

100 ml Geflügelbouillon

700 g Kastanien; in der Schale - oder

500 g Geschälte Kastanien

500 g Kalbsbrät

3 Schalotten; feingehackt

1 EL Butter

100 g Champignons

1 Bd. Petersilie; gehackt

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Die Gans innen und aussen mit Salz, Pfeffer und den übrigen Gewürzen einreiben. Mit Folie bedecken und 1 Stunde im Kühlschrank stehenlassen.

Inzwischen die Füllung zubereiten. Das Brot in Stücke schneiden und in der Bouillon einweichen. Die Kastanien auf der runden Seite einritzen und portionweise in kochendes Salzwasser geben. Nach 5 Minuten herausnehmen und sofort schälen (Kastanien lassen sich nur heiss gut schälen). Erkalten lassen und kleinschneiden. Das Brot gut auspressen und durch ein Sieb streichen. Mit den Kastanien und dem Kalbsbrät mischen. Die Schalotten in der Butter anziehen lassen, die gewürfelten Champignons begeben und kurz mitdünsten. Unter die Masse arbeiten und mit Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Füllung in den Gänsebauch stopfen und die Öffnung mit Küchenfaden zunähen. Die Gans mit dem Rücken nach unten in eine grosse Kasserolle oder auf ein Blech mit Rand legen. Die Gans in den auf 240 GradC vorgeheizten Ofen schieben. Nach 5 bis 10 Minuten mit 4/5 vom heissen Bouillon begiessen und bei 220 GradC während 90 Minuten schmoren lassen. Wird die Gans auf dem Blech gebraten, kann man sie mit doppelt gefalteter Alufolie bedecken. Den Deckel oder die Folie abnehmen und die Hälfte des inzwischen ausgetretenen Fettes abschöpfen. Die Gans im eigenen Fett etwa 1 Stunde bei 180 GradC weiterbraten. Von Zeit zu Zeit vom Bratfett etwas abschöpfen und durch die restliche heisse Bouillon ersetzen.

Die Äpfel ungeschält mit dem Ausstecher entkernen. Eine Viertelstunde vor dem Ende der Bratzeit zur Gans legen und mitschmoren lassen, bis sie weich sind. Die Gans auf einer grossen Platte anrichten, die Äpfel dazulegen und mit Preiselbeerkonfitüre füllen.

Die Sauce nochmals entfetten. Apfelwein zufügen und auf die Hälfte einkochen lassen. Pikant abschmecken. Durch ein Sieb passieren und nach Belieben etwas frische Butter unter die Sauce schlagen.

Quelle: Nach: Tele ???/?? Erfasst von Rene Gagnaux

Erfasser: Rene

Datum: 10.12.1995

Stichworte: Geflügel, Dunkel, Gans, Kastanie, P1

2.53 Gesalzene Kastanienkroketten

500 g Geschälte Kastanien

250 ml Milch

15 g Butter

90 g Frische Weissbrotbrösel

1 TL Zwiebel; gerieben

1 Lorbeerblatt

4 Nelken

Salz

Pfeffer

1 Ei; (1) verquirlt

1 Ei; (2) verquirlt

70 g Semmelbrösel

öl; zum Ausbacken

Die Kastanien in Wasser 20 Minuten weich kochen. Abseihen und durch ein Passiersieb drehen.

Die Milch mit Butter, Weissbrotbröseln, Zwiebel, Lorbeerblatt, Nelken, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen und im Wasserbad 10 Minuten erhitzen, dabei gelegentlich umrühren.

Das Lorbeerblatt und die Nelken entfernen, das Kastanienpüree mit verquirltem Ei (1) gut vermengen. Die Masse in einen Spritzbeutel einfüllen und mit der Lochtuelle 3 cm lange Stangen spritzen. Auskühlen lassen.

Aus den Stangen Kroketten oder walnussgrosse Kugeln formen. Verquirlte Ei (2) mit Salz würzen und die Kroketten hineintauchen. In den Semmelbröseln wenden und in 180 Grad heissem öl fritieren.

Immer nur wenige Kroketten gleichzeitig in das l legen, damit die Temperatur nicht zu stark absinkt. Die fertigen Kroketten mit einem Schaumlöffel aus dem l heben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Sehr heiss servieren.

Gesalzene Kastanienkroketten passen ausgezeichnet zu einem Aperitif.

Quelle: Oskar Marti, Ein Pöt am Herd, Herbst in der Küche Hallwag, 1994 ISBN 3-444-10433-2 Erfasst von Rene Gagnaux

Erfasser: Rene

Datum: 10.12.1995

Stichworte: Vorspeise, Warm, Kastanie, P6

2.54 Süsse Kastanienkrokette

500 g Geschälte Kastanien

250 ml Milch

15 g Butter

0,5 Vanillestange - das Mark ausgekratzt

130 g Zucker

0,5 Orange - Schale fein abgerieben

0,5 Zitrone - Schale fein abgerieben

90 g Biskuitbrösel

1 Ei; (1) verquirlt

1 Ei; (2) verquirlt

70 g Weisse Semmelbrösel

öl; zum Ausbacken

Kristallzucker; zum Bestreuen

Die Kastanien in Wasser 20 Minuten weich kochen. Abseihen und durch ein Passiersieb drehen.

Die Milch mit Butter, Biskuitbröseln, Vanillemark, Orangen- und Zitronenschale und Zucker in einer Schüssel vermischen und im Wasserbad 10 Minuten erhitzen, dabei gelegentlich umrühren.

Das Kastanienpüree mit verquirltem Ei (1) gut vermengen. Die Masse in einen Spritzbeutel einfüllen und mit der Lochtülle 3 cm lange Stangen spritzen. Auskühlen lassen.

Aus den Stangen Krokette oder walnussgrosse Kugeln formen. Die Krokette im verquirlten Ei (2) hineintauchen. In den Semmelbröseln wenden und in 180 Grad heissem öl fritieren.

Immer nur wenige Krokette gleichzeitig in das l legen, damit die Temperatur nicht zu stark absinkt. Die fertigen Krokette mit einem Schaumlöffel aus dem l heben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die fertig gebackenen Krokette werden mit Kristallzucker bestreut und zu Dessertwein, Malaga oder Portwein serviert.

Quelle: Oskar Marti, Ein Pöt am Herd, Herbst in der Küche Hallwag, 1994 ISBN

3-444-10433-2 Erfasst von Rene Gagnaux

Erfasser: Rene

Datum: 10.12.1995

Stichworte: Süßspeise, Warm, Kastanie, P4

2.55 Entenkeule mit Aprikosensauce und Kastanien-Wirsing

2 Entenkeulen a ca. 250 g

Jodsalz

Pfeffer aus der Mühle

1 TL Butterschmalz

0,5 rote Zwiebel

2 Karotten

60 g Getrocknete Aprikosen

1 TL Aprikosenmarmelade

Majoran

Rosmarin

Thymian

0,25 l Gemüse- od. Geflügelbrühe

0,125 l Weisswein

0,5 kl Kopf Wirsing

60 g Gekochter Schinken

1 TL Butter

100 g Maronen; (Esskastanien)

4 EL Sahne

Die Entenkeule waschen, trockentupfen und ringsherum pfeffern und salzen.

Karotten schälen und in kleine Stücke schneiden, Zwiebel schälen und in Spalten schneiden, den Wirsing putzen, waschen und in Streifen schneiden.

Entenkeulen in heissem Butterschmalz anbraten, Karotten und Zwiebel dazu und kurz mitbraten. Getrocknete Aprikosen, Aprikosenmarmelade und Gewürze dazu und alles mit der Brühe und dem Wein aufgiessen. Im Backofen bei 180-200 GradC ca. 35-40 Minuten garen, zwischendurch immer mit der Sauce leicht übergiessen.

In der Zwischenzeit Schinken würfeln, in einem Topf mit Butter leicht anschwitzen. Maronen schälen, in kleine Stücke schneiden. Wirsing in den Topf geben und die Sahne hinzufügen. Zum Schluss die Maronen dazugeben und alles kurz garen. Mit Jodsalz und Pfeffer abschmecken.

Die Entenkeulen auf einem Teller zusammen mit dem Wirsinggemüse anrichten. Dazu die Aprikosensauce reichen.

Beilage: Kartoffelpuffer.

Quelle: Nach SAT.1 Text 21.12.95 Erfasst: Ulli Fetzner

Erfasser: Ulli

Datum: 30.01.1996

Stichworte: Geflügel, Dunkel, Ente, Wirsing, Kastanie, P2

2.56 Kastanienmousse mit Pflaumensauce

4 Blatt weisse Gelatine

1 Vanilleschote

200 g Maronenpüree; a.d. Dose

6 EL Ahornsirup

5 EL Rum

3 EL Portwein

Zimt

400 g Schlagsahne

FÜR DIE PFLAUMENSAUCE:

1 Ds Sauerkirschen; 300g

100 g Dörripflaumen

2 EL Rum

1 EL Stärkemehl

AUßERDEM:

Puderzucker

Minze

Krokant

1. Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herausnehmen und in eine grosse Schüssel geben. Maronenpüree, Sirup, Rum und Portwein und Zimt zugeben.

2. Die tropfnasse Gelatine in einem kleinen Topf auflösen, in das Maronenpüree einrühren.

3. Die Sahne steif schlagen. Beginnt das Maronenpüree zu gelieren, die Schlag-sahne unterziehen. In eine Form füllen und 2 Stunden kühlen.

4. Die Sauerkirschen samt Flüssigkeit und Rum mit den Dörripflaumen in ei-nem Topf zum Kochen bringen. Mit dem Stärkemehl binden, abkühlen lassen.

5. Die Sauce auf pudierzuckerbestäubte Teller verteilen. Von der Mousse Nocken abstechen und darauf anrichten. Mit frischer Minze und etwas Krokant garnie-ren.

Quelle: prima 12/95 Weihnachtsmenü gepostet von Jörg Weinkauf

Erfasser: Jörg

Datum: 30.01.1996

Stichworte: Süßspeise, Früchte, P8

2.57 Truthahn mit Kastanienfüllung

1 Truthahn, a ca. 3 kg

150 g Butter

1 EL Salz

FÜLLUNG

150 g Butter

1 Ei

3 Eigelb

3 Eiweiss; zu Schnee geschlagen

2 Brötchen; auf Wunsch mehr

0,5 l Milch

1 Bittere Mandel; gerieben

1 Pr Salz

1 TL Zucker

200 g Esskastanien; feingschnitten in etwas Butter und Wasser gedünstet

100 g Semmelbrösel

Truthahn vom Händler bratfertig dressieren lassen. Dann Truthahn innen und aussen salzen. Butter, Ei und Eigelb der Füllung schaumig rühren, die in Milch geweichten ausgepressten Brötchen, die Mandel, Salz, Zucker, feingehackten Kastanien und Semmelbrösel zugeben.

Alles gut miteinander vermengen, Eiweisschnee unter die Füllung ziehen. Hals und Bauchhöhle damit füllen. Öffnungen zunähen.

Truthahn in eine Kasserolle mit zerlassener Butter setzen und im gut vorgeheizten Ofen bei 200 GradC ca. 10-15 Min. von beiden Seiten backen. Dann bei 175 GradC rotbraun braten. Von Zeit zu Zeit mit eigenem Saft übergiessen und wenden. Bratzeit: ca. 2-3 Std. Portionen mit verschiedenen Stücken servieren. Bratensaft evtl. mit etwas herbem Weisswein aufkochen. Als Beilage eignen sich gedünsteter Reis und rohe Gemüsesalate.

Quelle: -Nach Südwest-Text/10.12.95 Kathrin Rüegg und W. O. Feisst präsentieren Festliches Menü Erfasst: Ulli Fetzer

Erfasser: Ulli

Datum: 30.01.1996

Stichworte: Geflügel, Pute, Kastanie, P1

2.58 Verzasca-Kastanienbrot

125 g Getrocknete Kastanien

1 Hefewürfel

100 g Wasser (1)

1 kg Weizenmehl (Typ 1050)

25 g Salz

520 g Wasser (2)

Kastanien über Nacht in lauwarmem Wasser einweichen, dann mit frischem Wasser bedeckt weichkochen (ca. 40 Min., länger gelagerte Kastanien brauchen mehr Zeit). Kochwasser abgiessen, Kastanien von Zwischenhäutchen befreien und in haselnussgrosse Stücke zerbrechen.

Hefe in Wasser (1) auflösen, 10 Min. stehenlassen.

Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte in eine Vertiefung die aufgelöste Hefe geben, mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei verrühren. 15 Min. stehenlassen. Kastanien und Salz zugeben, mit einem Kochlöffel bei portionsweiser Zugabe von Wasser (2) zu einem Teig verarbeiten.

Dann in der Schüssel kneten, bis alles Mehl hineingearbeitet ist. Dann auf der Arbeitsfläche 5 Min. kneten. In der Schüssel unter feuchtem Tuch am warmen Ort 1 1/2 Std. gehenlassen. Von neuem durchkneten. Teig zur Kugel formen, diese pro Brot in vier gleich grosse Stücke teilen.

Jedes Stück kurz durchkneten, zu einem ca. 35 cm langen Strang rollen, den zu einem Flachszopf schlingen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backofen auf 200 Grad, Umluftofen 180 Grad, Gasofen Stufe 4 vorheizen. Brot mit feuchtem Tuch bedeckt 30 Min. gehen lassen. Dann 1 1/2 Stunden backen. Quelle: Nach Südwest-Text 17.01.96 / Kathrin Rüegg und Werner O. Feisst in Brot und Brötchen Erfasst: Ulli Fetzer

Erfasser: Ulli

Datum: 06.02.1996

Stichworte: Backen, Brot, Weizen, Kastanie, P1

2.59 Kastanienmarmelade

500 g Kastanien; geschält - frisch o. tiefgefroren

5 dl Wasser (1)

300 g Honig

1 Prise Vanillemark

1 dl Wasser (2)

Wasser (1) aufkochen, die Kastanien zugeben und 20 Minuten köcheln lassen. Wasser abgiessen, die Kastanien durchs Passe-vite treiben. Honig, Vanillezucker und Wasser (2) begeben, alles gut vermischen und 24 Stunden an einem nicht zu warmen Ort stehen lassen.

Am nächsten Tag gibt man das Kastanienpüree in einen Kochtopf, kocht es unter Rühren 20 Minuten und füllt es in heiss ausgespülten Gläser ein.

Quelle: Nach: A. Vollenweider, in Annabelle 1/96 Erfasst von Rene Gagnaux

Erfasser: Rene

Datum: 03.05.1996

Stichworte: Aufbau, Marmelade, Kastanie, P1

2.60 Kastanien, Infos

Kastanie

Marone

Die Edelkastanie, *Castanea sativa*

Die Edelkastanie gehört zur Familie der Buchengewächse. Der Baum wird bis zu 35 m hoch. Die älter werdende Rinde des Stammes bildet tiefe Risse. Die Blätter sind lanzettlich, gestielt, am Rande stachelig gezähnt. Die Blüten stehen in kleinen Knäueln vereinigt in grosser Anzahl auf Spindeln. Blütezeit: Mai bis Juni.

Je 2 bis 3 von einer braunen Schale umgebene Früchte sind in eine vierklappige, aussen mit weichen Stacheln besetzte Hülle eingeschlossen. Fruchtreife: Oktober.

Man findet die Edelkastanie in grossen Beständen im Mittelmeergebiet, im Tessin und im Bergell in Wäldern. Nördlich der Alpen kommt sie nur vereinzelt in Gebieten mit besonders mildem Klima vor. Zur Verwendung kommen die braunen Früchte, die wir als Kastanien oder Maronen kennen. Sie sind nur gekocht geniessbar.

Die Kastanie gehörte noch im letzten Jahrhundert im Kanton Tessin wie Hirse und Mais zu den Grundnahrungsmitteln. Die Früchte wurden - mit einem Einschnitt versehen, im Wasser gekocht, oder zu Mehl verarbeitet, als Suppe gegessen.

In den kulturgeschichtlichen Bücher werden unter den Berufen die Kastanienbrater - marronai - aus der mittleren Leventina und dem Bleniothal angeführt. Aus anderen Überlieferungen ist bekannt, dass auch in den Tälern des Sottoceneri und im nordwestlichen Luganese Männer als Marronibrater von November bis vor Ostern in die Deutschschweiz, nach Mailand, Florenz und vornehmlich nach Paris auswanderten und damit den Unterhalt für ihre Familie verdienten. Die Früchte wurden von ihren Frauen und Kindern quasi vor der Haustüre aufgelesen.

Die Tessiner Küche kennt verschiedene Arten der Verwendung von Kastanien nebst den Castagne arrostiti, den gebratenen Marroni. Sehr verbreitet sind die gekochten Kastanien, die in leicht gesalzenem Wasser zubereitet werden. Sie werden warm gegessen, die Schale wird aufgelesen, die Frucht herausgesogen.

Im Maggiatal wird aus Kastanien- und Roggenmehl ein Kastanienfladen (Fiascia o castagnaccio), dessen Teig man gebacken aufischt, hergestellt. Kastanienmehl, in eine Backform auf die Herdglut gestellt, ergibt Biskuits. Die Altvordern der Täler machen aus Kastanienmehl, welches in kochendes Salzwasser eingertührt wurde und dann dreissig Minuten auf dem Feuer stehenblieb, einen Brei, den

sie, zusammen mit Milch, aus der Pfanne löffeln. Lecker ist eine mit Kastanienmehl zubereitete Suppe, der man feingeschnittene, getrocknete Steinpilze, Speckwürfelchen, in Butter geröstete Brotbrösmeli und etwas Rahm beigibt.

Geröstete Kastanien:

Die Kastanien mit einem spitzen Messer auf der flachen Seite kreuzweise einritzen. In eine Gusspfanne geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 10 Minuten rösten. Die Pfanne immer wieder rütteln. Geröstete Kastanien schmecken ausgezeichnet zu Wein oder vergorenem Apfelsaft.

Quelle: im wesentlichen aus Oskar Marti, Ein Pöt am Herd, Herbst in der Küche Hallwag, 1994 ISBN 3-444-10433-2 Erfasst von Rene Gagnaux

Erfasser: Rene

Datum: 23.11.1996

Stichworte: Aufbau, Info, Kastanie, P1

2.61 Kastanie (Marone)

-

Duden: Kastanie:

lat.: castanea griech.: kastaneia = Frucht des Kastanienbaums = kastanon

1: Edelkastanie = flache, runde bis ovale, essbare Frucht der Edelkastanie, die von einer braunen Schale umgeben ist u. mit zwei bis drei anderen in einer bräunlichen Hülle mit vielen langen Stacheln reift.

2: Rosskastanie = rundliche Frucht der Rosskastanie, die von einer harten, braunen, glänzenden Schale umgeben ist und in einer festen, grünen, stacheligen Hülle reift.

Speisekammer:

Kastanie: *Castanea sativa*

Die Edelkastanie wurde jahrhundertlang angebaut und für Suppen, Getreidegerichte, Eintöpfe und Füllungen verwendet. Es ist die einzige Nuss, die als Gemüse behandelt wird - weil sie mehr Stärke und weniger Öl als andere Nüsse enthält, kann sie anders gekocht werden. Man kann sie ganz geröstet, gekocht oder gedämpft essen. Geschält werden sie als Marrons glacés in Zucker oder Sirup eingelegt; gehackt werden sie in Füllungen gegeben oder mit Gemüse kombiniert; sie werden auch zu Mehl vermahlen.

Wasserkastanien:

Es gibt zwei Arten von Wasserkastanien: *Trapa natans* haben einen essbaren Samen und sind mehlig; in Mitteleuropa und Asien isst man sie roh, geröstet oder gekocht. Eine verwandte Wasserpflanze, Ling (*Trapa bicornis*) wächst in China, Korea und Japan. Die Samen werden gekocht gegessen oder in Honig und Zucker eingelegt oder zu Mehl verarbeitet.

Die chinesische Wasserkastanie oder Pi Tsi ist ein Knollengewächs aus Ostindien, China und Japan. Man isst sie in Scheiben geschnitten als Gemüse; ausserhalb Asiens kauft man sie gewöhnlich in Dosen.

Quelle: Duden -Die Speisekammer v.K.Besser -erfasst: v. Renate Schnapka -am 08.11.96

Erfasser: Renate

Datum: 18.12.1996

Stichworte: Aufbau, Info, Kastanie, Marone, P1

2.62 Rotkraut mit Kastanien

ZUTATEN

1 kg Rotkabis
2 EL Rotweinessig
50 g Grüner Speck, gewürfelt
1 Zwiebel, fein gehackt
1 säuerlicher Apfel
400 ml Rotwein
1 Gemüsebouillonwürfel
1 EL Reis
1 Lorbeerblatt
1 EL Johannisbeergelee
1 Pr Zimt
evtl. wenig Salz
500 g Geschälte Kastanien

Den Rotkabis waschen, vierteln, bis auf den Strunk in feine Streifen schneiden oder hobeln. Den Rotweinessig darübergiessen, gut vermischen. Den Speck im Bratopf knusprig braten, Hitze reduzieren. Die Zwiebel begeben und andämpfen. Das vorbereitete Rotkraut begeben. Ca. 15 Minuten zugedeckt auf kleinem Feuer dämpfen, gelegentlich umrühren. Vom Apfel das Kerngehäuse entfernen und dazureiben. Den Rotwein zugeben und aufkochen lassen. Gemüsebouillonwürfel, Reis, Lorbeerblatt, Johannisbeergelee und Zimt dazugeben und gut mischen. Evtl. mit Salz abschmecken. Die geschälten Kastanien auf dem Rotkraut verteilen. 1 Stunde auf kleinem Feuer zugedeckt köcheln lassen. Vor dem Anrichten Kochflüssigkeit in der offenen Pfanne etwas einkochen lassen. Am Schluss das Lorbeerblatt entfernen. Tip: Kastanien schälen, einschneiden, 5 Minuten in siedendem Wasser blanchieren, Schale und Haut entfernen. Anstelle der frischen Kastanien, geschälte, tiefgekühlte verwenden. Diese haben eine kürzere Kochzeit (Hinweis auf der Packung).

Quelle: Betty Bossi 1984 Erfasst von M. Herrsche

Erfasser: Manfred

Datum: 18.12.1996

Stichworte: Gemüse, Kastanien, P4

2.63 Kastanienpfannkuchen

3 EL Kastanienmehl

3 EL Milch

1 Ei

Die Zutaten einfach miteinander verrühren. Entweder den Teig auf einmal in der Pfanne ausbacken oder zu mehreren kleinen Kuchen portionieren. Der Teig kann problemlos verdoppelt werden.

Kastanienmehl ist sehr nahrreich und enthält alle Stoffe die der menschliche Organismus benötigt.

* Gepostet von: Jutta Bakowsky

Erfasser: Jutta

Datum: 07.09.1996

Stichworte: Pfannkuchen, Kastanie

2.64 Kastanienbrot mit Rosmarin

250 g Halbweissmehl

250 g Kastanienmehl

1 TL Salz

20 g Hefe

3 dl lauwarmes Wasser

1 EL Olivenöl

1 EL Frischer Rosmarin; gehackt

1 EL Frische Rosmarinnadeln

NACH EINEM REZEPT VON

– Uz/Nestle - aufgeschrieben von - Rene Gagnaux

Mehle und Salz mischen. Die Hefe im Wasser auflösen und das öl zugeben. Die Flüssigkeit zum Mehl geben und mischen. Den Teig vom Hand fünf Minuten kneten und dann den gehackten Rosmarin unter dem Teig arbeiten. Eine Stunde an der Wärme aufgehen lassen. Brote formen - ca. 2 cm dick, mit lauwarmem Wasser bepinseln und die Rosmarinnadeln darüberstreuen und festdrücken. Die Brote in den kalten Ofen schieben und während 30 Minuten bei 200 C backen.
:Stichworte : Backen, Brot, Kastanie, P2, Rosmarin :Notizen (**) : : : Gepostet von Rene Gagnaux

2.65 Hähnchen mit Rosenkohl-Kastanienfüllung

1 Hähnchen; von 1,3 kg Salz Pfeffer; frisch gemahlen

100 g Kleine Rosenkohlröschen

1 kl Zwiebel

20 g Butter

100 g Esskastanien; geschält und gekocht

1 Pr Zucker

Muskatnuss; frisch gerieben

150 g Kalbsbrät

80 g Geräucherte Rinderzunge

2 EL Petersilie; gehackt

0,25 Unbehandelte Zitrone; die abgeriebene Schale davon

QUELLE

- GENIESSEN ERLAUBT vom 20.11.94 - BAYERNTXT Erfasst: Ulli Fetzer 2:246/1401.62

Das Hähnchen waschen und trockentupfen. Innen und aussen mit Salz und Pfeffer einreiben. Den Backofen auf 180 oC vorheizen. Rosenkohl putzen. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden.

Die Zwiebelwürfel in der Butter glasig dünsten. Rosenkohl und Kastanien dazugeben und unter Rühren mit anschwitzen. Von der Kochplatte nehmen und abkühlen lassen. Dann mit dem Kalbsbrät, der in Würfel geschnittenen Zunge und der Petersilie vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen und die Mischung in die Hähnchen füllen. Die Öffnung mit einem Zahnstocher zu stecken. Möhre und Schalotte schälen und in Stücke schneiden.

l und Butter in einer Bratereinheit erhitzen und das Hähnchen darin rundherum anbraten. Das vorbereitete Gemüse dazugeben und das Hähnchen mit dem Rücken nach oben in den Backofen stellen. 30 Minuten braten lassen. Das Geflügel wenden, die Brust mit etwas Honig bepinseln und den Bratenfond mit der Hälfte der Hühnerbrühe ablöschen. In weiteren 40 Minuten goldbraun braten, dabei immer wieder mit Honig bestreichen.

Das Hähnchen herausnehmen. Den Bratensatz mit der restlichen Brühe aufgießen und auf der Kochplatte ein wenig einkochen lassen. Mit dem Pürierstab fein pürieren und die Sauce durch ein Sieb streichen.

Das Hähnchen vierteln, die Füllung mit einem Löffel herauslösen und mit dem Geflügel auf einer Platte anrichten. Die Sauce getrennt dazu reichen.

Getränkeempfehlung

Dazu passt entweder ein würziger und finessenreicher Weisswein, z.B. ein Grauer Burgunder Kabinett, Wachenheimer Mandelgarten Jahrgang 1993 aus dem traditionsreichen Pfälzer Weingut Fitz-Ritter in Bad Dürkheim oder ein frisches Hefeweissbier! Diejenigen, die ein alkohlfreies Getränk bevorzugen, sollten ein Mixgetränk aus Karotten- und Birnensaft dazu trinken.

Tips

Füllungen, gleich welcher Art, halten nicht nur das Hähnchen in Form, sie verleihen dem zarten, mageren Geflügelfleisch auch ein feines Aroma.

Früher waren die - meist mit einer Semmelfarce gefüllten - Hähnchen ein überaus beliebter Sonntagsbraten: schnell zubereitet, da die Beilage im Hähnchen steckte und gemeinsam mit diesem garte.

Es ist eine typisch herbstliche Füllung, die man auch sehr gut in eine Ente füllen kann.

Der Honig unterstützt nicht nur die appetitliche Bräunung der Haut, er passt geschmacklich auch vorzüglich zu dieser Füllung!

Beim Umgang mit dem Geflügel ist auf peinlichste Sauberkeit zu achten: denn Hygiene schützt vor Salmonellen!

Geräte und Messer mit denen rohes Geflügel bearbeitet wurde, sofort mit Wasser und Spülmittel reinigen.

Zwischen den einzelnen Arbeitsgängen immer wieder die Hände mit heissem Wasser waschen.

Rohes Geflügelfleisch niemals lange bei Zimmertemperatur liegen lassen.

Geflügelfleisch nicht roh verzehren!

Geflügel immer gut durchgaren, es muss eine Kerntemperatur von 80 bis 90 °C erreicht werden, da Salmonellen dieser Hitze nicht standhalten. Allerdings nicht direkt am Knochen messen, da dieser wesentlich heisser wird als das Fleisch selber.

2.66 Edelkastanien-Chili

200 g weiße Bohnen

30 g Sonnenblumenöl

300 g Rindfleisch - in ca. 20 g Würfel - geschnitten

2 Knoblauchzehen - fein geschnitten

100 g Zwiebeln; fein geschnitten

1 EL Tomatenpüree

400 g Geschälte Kastanien

200 ml Rotwein

400 ml Wasser

1 TL Salz

0,5 TL Paprika

0,5 TL Pfeffer; gemahlen

1 TL Galgantpulver

NACH EINEM VON DER BASLER

– Hildegard-Gesellschaft - veröffentlichten Rezept - Erfasst von Rene Gagnaux

Die Bohnen in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedeckt vier bis fünf Stunden einweichen. Dann die Bohnen in ein Sieb geben, abtropfen lassen, Einweichwasser weggiessen.

öl in einem Schmortopf erhitzen, Rindfleischwürfel darin gut anbraten. Knoblauch und Zwiebeln begeben und mit dem Fleisch leicht weiterdünsten. Kastanien begeben, Rotwein und Wasser zugiessen, Salz und Gewürze einrühren und alles zusammen eine Stunde leicht kochen lassen, bis das Fleisch, die Bohnen und die Kastanien weich sind. Wenn nötig, Wasser oder Wein nachgiessen.

Wenn nötig mit Salz und Pfeffer nachwürzen, heiss servieren.

2.67 Schokoladen-Kastanien-Pave

1,5 kg frische Esskastanien

1 Vanilleschote oder

1 TL Vanilleessenz

375 g Zartbitterschokolade, gehackt

125 ml Wasser

175 g Butter

200 g Feiner Zucker

2 EL Weinbrand

Eine Kastenform leicht einfetten, den Boden mit gefettetem Pergamentpapier auslegen. Die Kastanien schälen und zusammen mit der Vanilleschote in einen Topf geben. Mit Wasser aufgiessen und zugedeckt 25 Minuten köcheln lassen, bis die Kastanien weich sind. Die Vanilleschote herausnehmen, die Kastanien abtropfen lassen und in der Küchenmaschine pürieren oder durch den Fleischwolf drehen.

Die Schokolade in 125 ml Wasser schmelzen und glattrühren. Auf Handwärme abkühlen lassen. Butter und Zucker schaumig rühren. Die Schokolade zugeben, anschliessend das Kastanienpüree, den Weinbrand und die Vanilleessenz einrühren und alles gut vermischen. Die Mischung in die vorbereitete Kastenform füllen, abdecken und dann mindestens 12 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Von den Stadtwerken Bochum 4 / 92

Erfasser: Barbara

Datum: 13.01.1993

Stichworte: Dessert, Nachspeisen, Kastanien

2.68 Buchweizen-Kastanienbrot

300 ml Wasser

150 g Joghurt

1 Ei

1 TL Zucker

1,5 TL Salz

500 g Fertigmehlmischung, hell

2 TL Trockenhefe

Programm: französisch, Bräunung: mittel, 5 Stunden Backprogramm

2.69 Kastanienbrot mit Pinienkernen

300 g Kastanienmehl

1 kg Dinkelvollkornmehl; oder -Dinkelruchmehl (Type 1050)

30 g Meersalz

60 g Hefe, frisch

600 ml Wasser, ca. Menge

2 EL Pinienkerne

QUELLE

-Erica Bänziger Das Kastanien-Kochbuch erfasst von Petra Holzapfel

Kastanien- und Dinkelmehl sowie Salz in einer Schüssel mischen. Eine Vertiefung formen. Die in wenig lauwarmem Wasser aufgelöste Hefe zusammen mit dem restlichen Wasser in die Vertiefung geben. Zu einem Teig zusammenfügen und 10 Minuten kräftig kneten. Der Teig hat die richtige Beschaffenheit, wenn er an den Händen nicht mehr klebt. Den Teigkloss in eine Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch decken. Teig 90 Minuten gehen lassen. Ofen auf 170°C vorheizen. Teig nochmal kräftig durchkneten und am Schluss die Pinienkerne einkneten. Aus dem Teig Brotlaibe formen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Die Oberfläche einige Male nicht zu tief einschneiden. Kastanienbrot auf mittlerem Einschub 35 Minuten backen.

Wichtig: Der Teig läuft etwas in die Breite. Wer ein hohes Brot wünscht, füllt den Teig in 2 gebutterte Kastenformen von 28 cm Länge. Die Backzeit bleibt sich gleich.

Tip: Bei kleinem Brotbedarf kann die Menge halbiert werden. Kastanienbrot, frische Butter und Kastanienhonig machen das Frühstück zum kulinarischen Erlebnis.

2.70 Kastaniencremesuppe mit Greyerzer Käse und Zimt

300 g Esskastanien; tiefgefroren

100 g Reis

1 l Gemüsebouillon; leicht

Salz

1 dl Sahne

50 g Greyerzer Käse; in feine Blättchen geschnitten

20 g Butter

Zimt; gemahlen

QUELLE

– Oskar Marti, Ein Pöt am - Herd, Winter in der Küche - erfasst von Rene Gagnaux

Kastanien in der Bouillon etwa 30 Minuten zugedeckt leicht köcheln, bis sie weich sind. Reis hinzufügen, etwa 20 Minuten kochen lassen.

Alles pürieren, wieder in den Topf geben und aufkochen. Mit Sahne verfeinern, mit Salz abschmecken.

In vorgewärmte Teller anrichten, die feinen Käseblättchen darauflegen, mit Butterflocken und Zimt bestreuen.

2.71 Kühles Kastaniendessert (Mattonella di castagne)

500 g Kastanien; geschält - und gekocht

150 g Mascarpone

100 g Bittere Schokolade

6 Amaretti; zerstoßen

3 EL Brandy

3 EL Rum

80 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

4 Amaretti; grob zerkrümmelt

QUELLE

– Nach: Aus Italiens Küchen - M. Kaltenbach - Erfasst von Rene Gagnaux

Die Kastanien durch das feinste Sieb der Passiermaschine treiben und in eine Schüssel geben. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, unter das Kastanieneipüree rühren. Zucker, Vanille und Mascarpone unter ständigem Rühren löffelweise beifügen. Brandy und Rum dazumischen, die zerstoßenen Amaretti unter die Masse ziehen.

Eine Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen und die Masse einfüllen. Gut schütteln, damit keine Luftlöcher entstehen. Mit Folie bedecken und 1 Stunde gefrieren lassen.

Zum Anrichten auf eine Platte stürzen und mit den grob zerkrümmelten Amaretti garnieren. Das Halbgefrorene am Tisch in nicht zu dünne Scheiben aufschneiden.

2.72 Gekochte Edelkastanien mit Äpfeln

600 Geschälte Edelkastanien

4 Äpfel

30 g Rosinen

60 g Vollrohrzucker

50 ml Wasser

100 ml Rahm

AUFGESCHNAPPT VON

– Rene Gagnaux

Die geschälte Edelkastanien in einem Kochtopf mit Wasser bedeckt 10 Minuten kochen lassen, herausnehmen, in eine Schüssel geben.

Inzwischen Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, in Schnitze schneiden. Rosinen bereitstellen.

Vollrohrzucker mit Wasser in einem Kochtopf aufkochen; Edelkastanien und Rosinen begeben, bei geringer Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Apfelviertel begeben, aufkochen, dann 5 Minuten ziehen und abkühlen lassen.

Dessert lauwarm mit einer Schaumkelle in Gläser abfüllen, Rahm schlagen, Dessert damit garnieren.

2.73 Gersauer Reissuppe mit Kastanien

100 g Gedörrte Kastanien

1 EL Butter

100 g Speck; gewürfelt

1 gr Zwiebel; gehackt

100 g Grüner Lauch; in Streifen

60 g Reis; Vialone

8 dl Bouillon

1 Lorbeerblatt

Pfeffer

Salz

Muskatnuss

100 g Sbrinz; grob gerieben - an der Röstiraffel

QUELLE

– Erfasst von Rene Gagnaux

Kastanie über Nacht in lauwarmem Wasser einweichen. Am nächsten Tag abtropfen und halbieren.

Speckwürfeln in der Butter glasig braten, Zwiebel und Lauch zufügen, gut andünsten. Die Kastanien und den Reis beigegeben, mit der Bouillon auffüllen, Lorbeerblatt zufügen, würzen und ca. 30 Minuten leicht keocheln lassen.

Lorbeerblatt entfernen, in vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem Sbrinz bestreuen.

2.74 Kastanien-Lauchpfanne

500 g Geschälte Kastanien

1 EL Olivenöl

600 g Lauch; in Scheibchen

1 Pr Muskatnuss

1 Sp Paprika

1 TL Kurkuma

5 dl Gemüsebouillon

1 Zitrone; abgeriebene Schale

1 dl Sauerrahm

0,5 Bd Majoran

AUFGESCHNAPPT VON

– Rene Gagnaux

Die Kastanien im Olivenöl anschwitzen, Lauch dazugeben und kurz mitdünsten. Würzen, mit dem Bouillon ablöschen, aufkochen und zugedeckt auf kleinem Feuer zehn bis 12 Minuten köcheln lassen.

Wenn die Kastanien gar sind, mit Sauerrahm und dem gehackten Majoran abschmecken.

2.75 Kastanien-Steinpilz-Suppe (Tessin)

120 g Zwiebeln; gehackt

2 Olivenöl

200 g Frische Steinpilze - blättrig geschnitten

200 ml Merlot; Rotwein

250 g Ungesüsste Kastanienpüree

15 dl Bouillon; im Normalfall - Geflügelbouillon

1 Rosmarinzweiglein

Salz

Pfeffer

200 ml Rahm

200 g Toastbrot; die Scheiben - diagonal halbiert und - geröstet

KOMPILIERT VON

– Rene Gagnaux

Die gehackten Zwiebeln im Olivenöl dünsten, die blättrig geschnittenen Steinpilze beifügen und mitdünsten, mit Merlot ablöschen. Kastanienpüree dazugeben, mit der Bouillon auffüllen, Rosmarin zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa zwanzig Minuten kochen lassen. Kurz vor dem Servieren den Rahm beifügen.

Die gerösteten Toastbrotstücken auf Tellern verteilen und mit der Suppe auffüllen.

2.76 Kastanieneintopf aus dem Tessin...

400 g Edelkastanien

500 g Kabis; Weisskohl

400 g Kartoffeln

400 g Räucherspeck

4 Luganighe; oder - Schweinsbratwürste

250 ml Fleischbrühe

Butter; für die Form

NACH EINEM VON

– Beat Wüthrich - veröffentlichten Rezept - Erfasst von Rene Gagnaux

Die Kastanien auf der gewölbten Seite kreuzweise mit einem spitzen Messer einschneiden, zehn Minuten in reichlich Wasser kochen, abgiessen und schealen. Die einzelnen Kabisblätter vorsichtig ablösen, in kochendes Salzwasser werfen, zehn Minuten garen, abtropfen lassen. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls würfeln, die Würste in dicke Scheiben schneiden.

Eine Gratinform ausbuttern, mit der Hälfte der Kabisblätter auslegen. Kastanien, Kartoffeln, Speck und Wurstscheiben mischen und auf dem Kohl verteilen. Die Brühe dazugiessen, mit den restlichen Kohlblättern abdecken und im vorgeheizten Ofen bei 180 oC zugedeckt eine Stunde garen.

2.77 Maronicreme (Esskastaniencreme)

250 g Maronen (Esskastanien)

1 l Milch

1 Unbehandelte Zitrone

etwas abgeriebene Schale

0,5 Zimtstange

1 Vanilleschote; gespalten

180 g Zucker

4 Eigelb

2 EL Speisestärke

250 g Schlagrahm

2 EL Kirschwasser

1 Riegel Blockschokolade - (Kochschokolade)

Schlagrahm z.Garnieren

Die vorher auf dem Backblech gerösteten und danach geschälten Maroni in der gewürzten Milch 1 Stunde lang weichkochen (im Schnellkochtopf 10-15Min). Durch ein Sieb streichen und süßen. Eigelb und Speisestärke mit dem Schlagrahm verquirlen, zum Maronibrei geben und unter Rühren bei mässiger Hitze zu einer dicken Creme kochen.

Mit Kirschwasser abschmecken, in Glasschalen füllen und erkalten lassen. Dann mit geraspelter Blockschokolade bestreuen und die Creme mit steifem Schlagrahm garnieren.

:Stichworte : Alkohol, Marone, Schoko

2.78 Kastanienmousse

200 g Kastanien, getrocknet; ODER

400 g Kastanien, geschält

0,5 l Wasser

50 g Butter; weich

1 EL Akazienhonig

1 EL Kastanienlikör; nach -Belieben, evt. x2

1 Pr Vanillepulver

1 Orange: Schale abgerieben, -wenig Saft nach Belieben

100 g Vollmilchschokolade mit -Vollrohrzucker gesüsst

Kakaopulver; zum Bestäuben

200 g Schlagsahne

QUELLE

-Erica Bänziger Das Kastanienkochbuch erfasst von Petra Holzapfel

Getrocknete Kastanien nach Grundrezept Getrocknete Kastanien verwenden zubereiten. Noch warm durch die Kartoffelpresse/das Passevite drehen oder pürieren.

Frische Kastanien rund 15 Minuten im Dampf garen, dann pürieren.

Butter, Honig, Likör, Vanillepulver und abgeriebene Orangenschale mit dem Handrührgerät oder dem Schneebesen unter das Kastanienpüree arbeiten. Die Schokolade mit der Bircher-Rohkostreibe dazureiben und mischen.

Die Kastanienmousse mit dem Eisportionierer oder mittels Spritzsack mit breiter Tülle auf den Tellern anrichten. Mit Kakaopulver bestäuben. Mit halbflüssiger Schlagsahne servieren.

Variante: Für Kastanientrüffel aus der Masse von Hand kleine Kugeln formen und diese in Kakaopulver oder in Schokoladenraspeln drehen. In Pralinenpapier setzen.

2.79 Martins-Gänserollbraten mit Kastanienfüllung

1 Gans (ca. 4 kg, frisch,

ausgebeint s.u.)

Innereien der Gans

(*) ersatzweise sonstige - Geflügelinnereien

Zwiebel (1-2)

Äpfel (1-2) z.B. Boskop

3 Laugenbrezeln (in warmer

Milch eingeweicht)

300 g Edelkastanien, geschält

Orangenschale (unbehandelt)

0,125 l Calvados

1 Bd Petersilie (grosser

Bund)

Beifuss (hilft bei der - Fettverdauung)

Butterschmalz

Salz

Weißer Pfeffer

Zucker

2 Eier

Küchengarn (ca. 1,5 m)

Wurzelgemüse

KandiBucker

0,125 l Whisky

0,25 l Orangensaft (frisch

gepresst)

0,25 Weisskohl

0,25 l Preiselbeeren (aus dem Glas)

QUELLE

– Nach: Himmel un Erd, - SWR3, 30.10.98 - mit J.Lafer - erfasst von Bernd - Malkusch

(*)Ergänzungen des - Erfassers - 02.11.1998

Die Mengenangaben sollten nicht so eng gesehen werden, da es in der Sendung keine gab, sie sind also nur ein Daumenmass.

Gans ausbeinen: Die Flügelspitzen der Gans am 2. Gelenk abtrennen und separat legen. Die Gans auf den Rücken legen und entlang der Brusttite aufschneiden. Das Fleisch wird nun vorsichtig an den Knochen entlang abgelöst, incl. der Keulen und Flügel, so dass am Ende nur das Gerippe frei liegt (passt zu Halloween :-). Jetzt wird das Brustfleisch ausgelöst, dann müsste das innere Gerippe entnommen werden können. Auf der Arbeitsplatte liegen jetzt die Karkassen der Gans mit Keulen und Flügeln. Der Brustknochen lässt sich fast von allein entnehmen und anschliessend werden die Flügel bzw. die Keulenknochen ausgelöst. Dazu wird jeweils am Gelenkansatz das Fleisch vom Knochen getrennt und der Knochen von aussen nach innen geschoben. Weitere sich zeigende Muskelansätze werden durchtrennt und die Knochen beiseite gelegt (für den Gänsefond).

Geflügelfond: Aus den Knochen, Hautresten und Flügelspitzen kann mit Wurzelgemüse ein Fond hergestellt werden (Fondrezepte sollte es hier geben)

Füllung: Zwiebeln klein würfeln und in heissem Butterschmalz anbraten, dann die grob gewürfelten, geschälten Äpfel zufügen und mitbraten, bis die Zwiebel glasig wird. Die geschnittenen Innereien zugeben und auf heisser Flamme mitbraten. Dabei nicht zu sparsam mit weissem Pfeffer und Salz würzen (* die Würze zieht in die Kochflüssigkeit). 1-2 Zweige getrockneten Beifuss darüberrebeln und mit dem Apfelschnaps (Calvados) ablöschen. In einer Extrapfanne die gewürfelten, eingeweichten Brezeln leicht anbraten und mit Deckel warmhalten. Maroni (Edelkastanien) mit etwas Zucker karamelisieren und anschliessend mit Gänsefond ablöschen. Alle Zutaten der Füllung vermengen, 2 Eier darüber schlagen und ca. 1/4 der Oberfläche einer unbehandelten Orange darüberreiben. Die kleingehackte Petersilie (K.Wecker Zuviel ist nie zuviel, mind. eine Puddingschüssel voll) untermengen und alles intensiv verrühren.

Zubereitung:

Die Innenseite der Gans kräftig mit Pfeffer und Salz würzen (nicht zu sparsam) (die Brezeln saugen nachher)(*) Die Füllung auf dem Gänsefladen verteilen und gleichmässig verstreichen (einen Rand von ca. 8 cm auf einer Breitseite freilassen). Die schmalen Seiten über die Füllung einschlagen und dann breitseitig zu einem Rollbraten formen.

Mit dem Küchengarn (keine Paketschnur!) zu einem Rollbraten binden. Dabei erst einmal die Längsseite einfassen und bei ca. 10 cm verknoten. Die Schnur unter der Fleischrolle durchführen und als Schlaufe am Längsfaden zurückziehen. Auf diese Art die ganze Rolle schnüren, so dass sie zusammenhält.

(*) Aussen sollte die Rolle wohl genauso gewürzt werden

Der fertige Rollbraten wird in einer Kasserolle in heissem Butter- schmalz rundherum angebraten. Dazu kommen einige Brocken Kandis und das Ganze wird mit dem Whisky abgelöscht (wer es mag). Zu dem kommt der 1/4 l Orangensaft und 3 Kellen Gänsefond + ca. 10 Zweige fischer Thymian.

Garen:

Ofen mit ca.170 Grad (Umluft) vorheizen und je nach Gewicht backen lassen.

(*) ab ca. 3 Std. mit der Sud einpinseln ? Die letzte 1/2 Std. auf 220 Grad hochfahren (+Pinseln)

Beilage: Weisskraut fein hobeln. In ein Baumwolltuch legen und mit viel Salz marinieren. Nach einigen Stunden auspressen, so dass das Krautwasser austritt und das Kraut trocken ist. 1 EL Butter auslassen, ein paar Brocken Kandis zugeben und 2 Kellen Preiselbeeren darüber. Das trockene Kraut dazu, eine Kelle Gänsefond und unter geschlossenem Deckel weich dünsten lassen.

Sosse: Der Bratfond muss abgeseiht und entfettet werden. (J.Lafer hat da einen Trick mit einer transparente Kanne mit tief angesetztem Auslauf. Das Fett setzt sich oben ab, aus der tief angesetzten Schnuelle kommt zuerst der Bratfond. Der Fond wird dann durch weiterkochen angedickt.

Getränk: Rotwein von der Ahr

2.80 Kastanienauflauf

250 g Kastanien; gekocht, geschält

40 g Weckmehl

2 EL Rum

80 g Butter

80 g Zucker

2 Eigelb

2 Eischnee

Butter; für die Form

Weckmehl; für die Form

QUELLE

- Videotext Südwest-Text Was die Großmutter noch wute Sendung vom 01.12.1998

ERFASST VON

- Frank Dingler 01.12.1998

Butter, Eigelb und Zucker schaumig rühren. Kastanien pürieren, mit Rum beträufeln und mit Weckmehl zu der Schaummasse geben; Eischnee vorsichtig unterziehen und die Masse in eine gebutterte, mit Weckmehl ausgestreute Form geben, im Backofen 40 Minuten bei ca. 180 C backen.

Den warmen Auflauf serviert man mit kalter Weinsauce.