Maronenpürree

Heiß aus der Schale gegessen, mit Gemüse gemischt, oder zu Pürree verarbeitet sind Maronen stets eine beliebte Beilage der klassischen Wildküche

Herkunft: Deutschland
Kategorie: Beilagen, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

600 g Kastanien
20 g Zucker
60 g Butter
1 Prise Salz
125 ml Milch
125 g Sahne
20 ml Madeira

Vorbereitung

Die Maronen mit einem kleinen, scharfen Küchenmesser kreuzweise einritzen, ohne das Fruchtfleisch einzuschneiden. Die Maronen in eine feuerfeste Form geben und bei 220 °C 10 Minuten backen. Die Maronen aus dem Ofen nehmen, die aufgesprungenen Schalen der noch heißen Maronen entfernen, diese dabei mit einem Tuch oder Küchenpapier festhalten.

Zubereitung

Den Zucker in einem flachen Topf schmelzen und dabei leicht karamellisieren lassen. Die Hälfte der Butter und die Maronen hinzufügen und diese leicht anschwitzen. Alles mit kaltem Wasser auffüllen, bis die Maronen leicht bedeckt sind, mit Salz würzen. Die Maronen zugedeckt weitere 40 Minuten köcheln lassen, bis sie gar sind. Nach Ende der Garzeit die Maronen mit einem Teigschaber durch ein Sieb streichen.
Die Milch und Sahne in einen Topf geben und erhitzen, passierten Maronen dazugeben und alles zu einem glatten Brei verrühren. Das Püree erwärmen, den Madeira dazugeben und die Hälfte der Butter unterarbeiten.
Mit Salz abschmecken und heiß servieren.

© 2026 coquina.de