▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Dezember 2020 ▪
„Weihnachtsmarkt de luxe“ mit Nelson Müller



Tarik Rose

Maronenpüree mit Zimtsauce, Salzapfel und Speck

Zutaten für zwei Personen

Für das Püree:
Gekochte Maronen
1 Apfel
1 Schuss Gemüsefond
5 EL heller Aceto Balsamico
1 Zimtstange
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Apfel waschen, trockentupfen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden. Apfelstücke mit Maronen in etwas Fond und etwas Wasser garen. Zimtstange mitgaren. Zimtstange vorm Pürieren herausnehmen und das Ganze zu einem Püree verarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:
1 Stück Knollensellerie
2-3 Schalotten
1 Schuss Sahne
1 Schuss Weißwein
1 Schuss Gemüsefond
1 Schuss Weißer Portwein
2 Zimtstangen
Butter, zum Anbraten

Schalotten abziehen, klein schneiden und in Butter anbraten. Sellerie schälen, klein schneiden und mitanbraten. Mit Wein und Portwein ablöschen und Fond und Sahne angießen. Zimtstange mitköcheln lassen. Sauce pürieren, dann passieren.

Für den Apfel:
Ein paar Maronen
1 Apfel
1 Schuss Essig
Brauner Zucker, zum Abschmecken
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Apfel tournieren und salzen. In Butter zusammen mit ein paar wenigen, zerkleinerten Maronen braten. Zucker, Essig, Salz und Pfeffer dazugeben.

Für den Speck:
Dünne Scheiben Speck

Speck im Ofen kross garen oder je nach Geschmack in der Pfanne und dann zerbröseln.

Für die Garnitur:
150 g Butter
1 Stück Knollensellerie
1 Schuss Weißwein
Kräuter (Petersilie z.B.)
1 Lorbeerblatt

Aus der Butter braune Butter herstellen. Sellerie schälen, vom Strunk befreien, würfeln und in Butter anbraten. Lorbeerblatt abzupfen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Sellerie mit Wein, Kräutern und Lorbeerblatt verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.