



Kastanien-Rezepte

Caldarroste

Sollten die Esskastanien oder die Maroni den Eindruck machen, nicht mehr ganz frisch zu sein, für ca. 2 Stunden im kalten Wasser ruhen lassen.

Dann gut abtropfen lassen und mit einem kleinen Sägemesser seitlich 2-3 cm lang die Schale einritzen.

In eine Backform geben und im Ofen bei ca. 200° C ca. 30-40 Minuten garen lassen, je nach Größe, dabei immer wieder rühren und schütteln. Die Kastanien sind gar, wenn das Innere nicht mehr hart ist, sondern zart und mehlig.

Einmal aus dem Ofen genommen, in einem feuchten Küchentuch wickeln und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Mit dem Dampf, der sich im Inneren der Kastanien entwickelt, trennt sich die innere Haut von der Frucht besser. Maroni schälen, so lange sie noch warm sind. Mit Dessertwein genießen (z.B. Vinsanto).

Um Kastanien für andere Gerichte zu verarbeiten, reicht es, sie 10-15 Minuten im Ofen zu lassen: das erleichtert das Schälen. Die Früchte können dann fertiggekocht werden.

Es macht mehr Arbeit, aber der Geschmack der Kastanie kommt so viel mehr zur Geltung als bei gekochten und vakuumierten Früchten.

Cappellacci mit Kastanien, Ricotta und Steinpilzen

Zutaten (für 4 Portionen):

400 g Mehl

4 Eier

Olivenöl

Salz

Ca. 150 g gekochte Kastanien

250 g Ricotta

80 g frisch geriebener Parmesan

1 Ei

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

200 ml Schlagsahne (1 Becher)

80 g Butter

3-4 frische Steinpilze (ersatzweise: ca. 20 g getrocknete, eingeweichte Steinpilze)



4-5 getrocknete Steinpilze, eingeweicht
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 Frischer Rosmarin
 Etwas Brühe
 1 Prise Muskat Parmesan zum Anrichten

Mehl, 4 Eier, etwas Olivenöl und eine Prise Salz zu einem elastischen Teig verarbeiten. Ca. 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Getrocknete Steinpilze in ein wenig heißem Wasser einweichen. In einer Pfanne etwas Olivenöl und etwas Butter erhitzen und die gehackte Schalotte anschwitzen lassen. Getrocknete Pilze durch ein Kaffeefilter geben und Einweichwasser aufbewahren. Pilze in die Pfanne geben, etwas Rosmarin und Knoblauchzehe, in Scheiben geschnitten, mit in die Pfanne geben. Nach einigen Minuten Einweichwasser hinzugießen und zugedeckt bei kleiner Flamme garen lassen. Bei Bedarf etwas Brühe hinzufügen.

Für die Füllung:

gekochte Kastanien zu Püree verarbeiten, mit Ricotta, Parmesan, dem restlichen Ei, Salz und Pfeffer gut vermischen.

Mit der Pastamaschine Teigbögen ziehen (nicht alle auf einmal). Teig in ca. 10x10 cm große Vierecke schneiden, ca. 1 EL Füllung in die Mitte geben, entgegengesetzte Ecken klappen und Ränder gut zudrücken. Dann die anderen zwei Ecken zusammendrücken. So verfahren, bis Teig und Füllung aufgebraucht sind.

Cappellacci mit Küchentüchern abdecken.

Frische Steinpilze mit einer Küchenbürste und mit feuchtem Küchenpapier säubern, längs in Scheiben schneiden, in die Pfanne zu den getrockneten Pilzen geben und ca. 10 Minuten garen. Butter, Sahne und einige Salbeiblätter hinzufügen und bei kleiner Flamme noch einige Minuten garen lassen. Dann vom Herd nehmen, mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Knoblauchscheiben und Salbeiblätter herausnehmen. Sauce warmhalten.

Gewaschene und getrocknete Salbeiblätter in einem kleinen Topf mit heißem Frittieröl einzeln jeweils 2-3 Minuten zu knusprigen Chips frittieren und auf Küchenpapier ablegen.

Cappellacci in reichlich kochendem gesalzenem Wasser ca. 8-10 Minuten kochen - je nachdem, wie dick der Teig ist.

Gefüllte Nudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten, jeweils mit 3-4 EL Pilz-Sahnesauce anrichten, mit Parmesan bestreuen, mit Pfeffer abschmecken und mit den frittierten Salbeiblättern anrichten.

VARIANTE mit Kastanienmehl und Kürbis:



1/3 Weißmehl mit Kastanienmehl ersetzen

Ca. 200 g Kürbis in große Würfel schneiden, mit Olivenöl, Salz und etwas Chili bestreichen und im Ofen garen, bis sie weich, aber in der Form noch fest sind. Kürbiswürfel mit den Cappellacci anrichten.

Betrunkener Mont Blanc

Zutaten (für 4 Portionen):

Ca. 400 g Kastanienpüree im Glas guter Qualität
 1 Gläschen Amaretto (oder Cognac)
 10 g Edelkakao
 1 Becher Schlagsahne (dazu etwas Puderzucker)
 100 g Edelbitterschokolade (mind. 50%), grob geraspelt
 1 Zweig Rosmarin
 2-3 EL Zucker für das Karamell
 1 Prise Salz

Maroni wie für Caldarroste 10-15 Minuten im Ofen backen und schälen.

Dann Früchte in einen Topf mit Milch, Zucker und Salz geben und so lange kochen lassen bis sie fast zerfallen und es kaum Flüssigkeit mehr gibt. Vorsicht: Sie sollen nicht anbrennen!

Maronen zu Püree passieren oder stampfen, mit Kakao und Amaretto (oder Cognac) abschmecken. Creme in eine runde, mit Frischhaltefolie ausgelegte Schale füllen (oder einzelne Tassen, für Einzelportionen) und ca. 3-4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Zum Anrichten Maronencreme auf einem Teller stürzen, Folie entfernen, die Schlagsahne mit etwas Puderzucker steif schlagen und als Haube auf dem 'Berg' anrichten. In einer Pfanne aus Zucker und Wasser Karamell machen, einen Rosmarinzweig darin schwenken und abkühlen lassen. Karamellisierte Rosmarinnadeln hacken und mit der geraspelten Schokolade über das Dessert streuen.

Für eine alkoholreichere Variante: Boden des Mont Blancs mit in verdünntem Cognac / Amaretto Biskuitteig oder Löffelbiskuit auslegen.



Castagnaccio (Kastanienmehlkuchen mit Pinienkernen und Rosmarin)

Zutaten (für 8 Portionen):

500 g Kastanienmehl (unbedingt das Neue, immer ab Dezember im Handel: altes wird schnell ranzig!)

Wasser

150 g Pinienkerne

2 Zweige frischer Rosmarin

100 g in Dessertwein oder rotem Traubensaft eingeweichte Rosinen

1 TL Salz

6 EL natives Olivenöl

N.B.: Ursprünglich enthielt der Castagnaccio keinen Zucker oder Honig, zumal Kastanienmehl süßlich schmeckt. Für die, die es süßer mögen oder den Geschmack des Kastanienmehls als zu dominant empfinden: 1 EL Edelkakao und 2 EL Zucker oder 2-3 EL Akazienhonig zum Teig geben.

Ofen auf 200° C vorheizen.

Kastanienmehl in eine Schüssel sieben. Salz darüber streuen, dann Wasser nach und nach dazu geben, dabei immer rühren, damit keine Klumpen entstehen. Wasser und Einweichflüssigkeit der Rosinen hinzufügen, bis ein weicher Teig entsteht.

Pinienkerne (bis auf eine Handvoll) und Rosinen dazu geben und die Masse in eine flache, reichlich mit Olivenöl bestrichene Backform von ca. 40 cm Durchmesser geben. Der Kuchen sollte ca. 1 cm hoch sein.

Rosmarinnadeln und restliche Pinienkerne darüber streuen; Die Mitte des Kuchens mit einem Rosmarinzweig dekorieren. Mit dem restlichen Olivenöl die ganze Oberfläche des Kuchens beträufeln.

Castagnaccio ca. 30 Minuten bei 200° C backen, in jedem Fall bis sich oben eine rissige Kruste gebildet hat und bis sich die Pinienkerne rötlich gefärbt haben.