

„Keschte“ in Balsamico an Rosenkohlschaum mit Wildschweinschinken

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 Personen

500 g Rosenkohl
1 EL Butterschmalz
1 TL Rinds Bouillon Instant
200 ml Wasser
75 ml Sahne
reichlich schwarzer Pfeffer und Muskat aus der Mühle, eine Prise Knoblauch, granuliert

100 g Zucker
500 g „Keschte“, (Tiefkühl) Maronen
350 ml Meine feine Rinds Bouillon
50 ml Balsamico, weiß
50 ml Distelöl
etwas Salz - reichlich schwarzer Pfeffer und Muskat aus der Mühle

Erklärung:

„Keschte“. So nennt man in der Pfalz und in Rheinhessen die Esskastanien oder Maronen. Bislang war deren Zubereitung recht aufwendig. Die gibt's jetzt aber auch schon aus der Tiefkühltruhe. Wenn nicht:

Die Schalen der Maronen an der gewölbten Seite mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden. Auf ein Backblech geben und im vorgeizten Ofen bei 220°C ca. 7-9 Minuten backen, bis sich die Schalen öffnen. Die noch warmen Maronen aus der Schale brechen und den braunen Filz von den gelblichen Kernen abziehen. Dazu die Maronen ggf. nochmals mit kochendem Wasser übergießen.

Zubereitung

Den Strunk des Rosenkohls und die Außenblätter entfernen. Die Röschen im heißen Butterschmalz kurz aber kräftig anbräunen. Kräftig Pfeffer und Muskat aus der Mühle und etwas Knoblauch begeben. Mit dem Instant Bouillon bestäuben, durchrühren, heißes Wasser zugeben und bei ge-

schlossenem Topf auf Stufe 1 Elektro ca. 15-20 Minuten weich garen.

Den Zucker in einem Topf goldbraun schmelzen, die Maronen darin kurz glasieren. Mit der heißen Bouillon aufgießen und langsam ca. 10 – 15 Minuten bei kleiner Flamme bissfest garen.

Die Rosenkohlröschen mit dem Pürierstab sehr fein zu einer schaumigen Creme pürieren, dabei die Sahne und den Rosenkohlsud hinzugeben.

Die „Keschte“ mit einem Schaumlöffel aus dem Sud nehmen und warm stellen. Den Balsamico und das Distelöl zum Sud geben und so lange einkochen, bis eine leicht zähflüssige Soße entsteht.

Den Rosenkohlschaum mit den „Keschte“ und z.B. einigen Scheiben Wildschweinschinken auf einem Teller dekorieren. Mit der zähflüssigen Soße garnieren.



Ein tolles Zwischen- oder Hauptgericht. Dazu passen gut ein frisches Baguette, Wildschweinschinken, Roastbeef oder Carpaccio vom Rehrücken und ein trockener Riesling aus dem Rheingau oder Rheinhessen. Schmeckt aber natürlich auch ohne Fleisch.