

Marroni-Herbstsalat

Zutaten

- 50 - 80g Marroni, geschält und tiefgefroren
- 5dl Gemüsebouillon
- 20g Pfefferkörner (ganz)
- Chili (frisch oder getrocknet)

- 3 EL Essig
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Most (Apfelsaft)
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz

- 1 Hand voll Eierschwämme
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Butter
- 1 Prise Salz

- Grüner Blattsalat nach Vorliebe*
- ¼ - ½ Apfel, säuerliche Sorte
- Black Cherry-Tomaten* (von ProSpecieRara)
- blaue Trauben*
- Schnittlauch*

* Die Menge der verwendeten Zutaten richtet sich nach der Tellergrösse die Sie verwenden. Ist der Salat als Vorspeise gedacht oder als Hauptspeise? Je nach dem benötigt es mehr oder weniger.

Zubereitung

In einer Pfanne 5dl Gemüsebouillon vorbereiten, diese mit den Pfefferkörner und Chili gut würzen. Dann die geschälten und tiefgefrorenen Marroni dazu geben, alles aufkochen. Sobald der Siedepunkt erreicht ist, eine Minute weiter kochen lassen und danach die Pfanne vom Herd nehmen und ca. 20 - 30 Minuten stehen und ziehen lassen. Die Marroni müssen nun abkühlen.

Vinaigrette zubereiten; nehmen Sie dazu den Essig, das Olivenöl, der Most, etwas Salz und Pfeffer. Alles gut mischen; fertig.

Zwiebel und Knoblauch klein hacken und in der Butter ca. 2 Minuten andünsten. Die gereinigten Eierschwämme dazu geben, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Alles zusammen etwa 3 Minuten unter stetem hin und her schwenken weiter anbraten.

Geben Sie den gewaschenen und gerüsteten Blattsalat auf einen Teller. Apfel in kleine Stücke schneiden, Black Cherry-Tomaten und Trauben halbieren, bei den Trauben wenn gewünscht die Kernen entfernen. Nun alles lose auf dem Blattsalat verteilen. Ausgekühlte Marroni mit einer Gabel leicht zerdrücken – 3 Stück ganz belassen – und auch diese auf den Salat geben. Nun folgen die noch lauwarmen Eierschwämme.

Vinaigrette über den farbigen Salat geben. Zum Schluss den Herbstsalat mit grob geschnittenem Schnittlauch und den drei ganzen Maronen dekorieren.

En Guata...