

Rezept für 4 Personen

Rezept von Marion Michels,
Alexandra Bader & Mark Weber

Dreierlei Maroni

ZUTATEN

Maronicrème

- 5 dl Milch
- 1 El Maisstärke
- 1 Vanilleschote, der Länge nach halbiert, das Mark ausgekratzt
- 6 El Zucker
- 3 Eigelb
- 200 g Maronipüree, fertig, Zimmertemperatur
- 1 dl Vollrahm, steif geschlagen

Glacierte Maroni

- 30 Maroni, TK
- 100 g *Zucker
- 2 El *Wasser
- 2 El *Zitronensaft
- 1 Schuss Weisswein
- 1 El Butter

Vermicelles

- 200 g Vermicellespüree aus der Tube mit integrierter Presse

Garnitur

- 4 Feigenblätter, klein
- Vollrahm, steif geschlagen
- Einige Pinienkerne, geröstet
- Kirschwasser nach Belieben

ZUBEREITUNG

Maronicrème

Wenig Milch mit der Maisstärke verrühren. Die restliche Milch mit der Vanilleschote, dem Vanillemark und dem Zucker aufkochen. Mithilfe eines Schneebesens die Maismilch unter die Vanillemilch rühren und bei schwacher Hitze zur Rose aufkochen. Nicht kochen lassen. Das Eigelb in die leicht ausgekühlte Masse rühren und erkalten lassen. Das Maronipüree unterrühren und zum Schluss den Rahm mithilfe eines Schneebesens unterziehen. Kalt stellen.

Glacierte Maroni

Die *Zutaten ohne Rühren aufkochen. Dabei gelegentlich die Pfanne schwenken, bis ein goldbrauner Karamell entsteht. Den Karamell mit Weisswein ablöschen. Köcheln lassen, bis der Karamell sich aufgelöst hat. Die Butter unterrühren. Die Maroni hinzugeben und 10 Minuten köcheln lassen.

ANRICHTEN

Auf einen grossen Teller ein Feigenblatt legen. Auf das Feigenblatt die glacierten Maroni portionenweise anrichten. Eine Portionenschale mit Maronicrème danebenstellen. Das Vermicelle direkt aus der Presse auf den Teller spritzen. Nach Belieben mit wenig Kirsch verfeinern. Mit Rahm und Pinienkernen anrichten.

