



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Kleine Pilzschnitten

Überbackene Zucchettisuppe

Wildschweinentrecôte mit Rosmarinkartoffelstock

Maronencreme

Zutaten:

500 g	Maronen
100 g	Zucker
1 Stk.	Vanilleschote
1 dl	Rahm

Zubereitung:

Variante II mit frischen Maronen:

Die Maronen 5 Minuten in kochendem Wasser blanchieren, abtropfen und häuten.

Ca. 400 ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Und die Maronen 30 Minuten köcheln.

Währenddessen Zucker und ausgekratztes Mark der Vanilleschote in 125 ml Wasser bei kleiner Hitze rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Dann noch etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Den Sirup vom Herd nehmen und die Maronen hineingeben.

Den Topf wieder auf den Herd stellen und weitere 10 Minuten kochen. Wenn die Masse zu dick wird, mit Wasser verdünnen.

Die Maronen aus dem Sirup heben und in eine Schüssel passieren. Den Sirup in das Maronenmus rühren und abkühlen lassen.

Rahm steif schlagen und vorsichtig unter das ausgekühlte Maronenmus ziehen.

Anrichten: siehe Variante I