

Herbstliches Gemüse mit Maronen

Herbstliche Beilage zu Fleisch-, Geflügel- oder Wildgerichten.

Zutaten für ca. 6 Portionen:

2 bis 3 mittelgroße Karotten
200 g Perlzwiebeln
1-2 mittelgroße Petersilienwurzeln
150 g Pilze z.B. kleine Champignons
100 g küchenfertige Maronen
Butter
Gemüsebrühe oder Wasser
Salz, Pfeffer, Prise Muskat, Zucker
2-3 El fein geschnittene Petersilie

300 g Rosenkohl
60 g durchwachsener Speck
1 Schalotte
1 Tl Öl
1 Tl Butter
Gemüsebrühe oder Wasser
Honig
Salz, Pfeffer

Vorbereitung:

Rosenkohl putzen, dabei die äußeren Blätter entfernen.

Den Strunk jeweils dünn abschneiden und kreuzweise einritzen.

Rosenkohl je nach Größe evtl. halbieren.

In kochendem Salzwasser 5-10 Minuten bissfest garen.

Abgießen und gut abtropfen lassen.

Speck und Schalotte sehr fein würfeln.

Karotten und Petersilienwurzeln schälen, schräg in ½ cm dicke Scheiben schneiden.

Perlzwiebeln schälen und in Salzwasser knackig blanchieren.

Pilze putzen, evtl. halbieren.

Zubereitung:

1. In einem Topf 2 El Wasser und 1 El Zucker köcheln lassen bis der Zucker leicht karamellisiert.

Perlzwiebeln zufügen und unter Wenden leicht bräunen.

Etwas Gemüsebrühe und 1 Tl Butter zufügen.

Würzen und bei sanfter Hitze einige Minuten nicht zu bissfest dünsten lassen.

2. Karotten und Petersilienwurzeln in einem Topf mit 1 El Butter und etwas Gemüsebrühe bissfest dünsten.

3. Öl in einem Topf erhitzen, Speck darin hellbraun anbraten.

Schalotten zugeben und mitschwitzen, etwas Gemüsebrühe und 1 Tl Butter zufügen.

Vorbereiteten Rosenkohl zugeben und einige Minuten dünsten lassen.

Mit Salz, Pfeffer und wenig Honig würzen.

4. In einem Topf 2 El Wasser und 1 Tl Zucker köcheln lassen bis der Zucker leicht karamellisiert.
Etwas Gemüsebrühe und 1 Tl Butter zufügen und kurz köcheln lassen.
Maronen zufügen und kurz schwenken.
5. 1 El Butter in einer Sauteuse erhitzen und die Pilze zugeben.
Würzen und 1-2 Minuten dünsten lassen.
6. Sämtliche Gemüsezubereitungen abschmecken und bis auf die Maronen mit Petersilie verfeinern.
7. Als Gemüsebeilage auf dem Teller oder in einer Schale anrichten.