

Vegetarischer Maronenbraten

ein herbstlicher Braten für alle, die gerne vegetarisch essen. Mit Maronen, Nüssen, Pilzen und Rosinen

Die Pilze putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch ebenfalls sehr fein würfeln. Von den vorgegarten Maronen etwa zwei Drittel in der Küchenmaschine zu einem feinen (sehr trockenen) Mus oder Brei pürieren. Die noch verbliebenen Maronen werden nur grob zerkleinert, damit man später beim Anschnitt ein schöneres Bild hat.

In der Zwischenzeit eine Pfanne mit dem Öl erhitzen und die Pilze darin so lange braten, bis diese gänzlich ihr Wasser verloren haben. Nun Zwiebeln, Rosinen und Knoblauch mit in die Pfanne geben, mit etwas Salz würzen und rühren, bis die Zwiebeln etwas glasig angeschwitzt sind.

Jetzt kommen die fein pürierten Maronen mit in die Pfanne und werden ebenfalls noch einmal – unter Rühren – für einige Minuten mit angebraten. Nun die Pfanne vom Herd nehmen und die Masse auskühlen lassen.

In einer Schüssel werden nun Crème fraîche, Sahne und Eier verrührt. Die Nüsse (bei der Zusammenstellung der Nussmischung sollte jeder seine eigenen Vorlieben berücksichtigen) in der Küchenmaschine fein mahlen und zusammen mit den Semmelbröseln zu der Eiermasse geben.

Wenn die Masse aus der Pfanne erkaltet ist, wird diese – zusammen mit den Kräutern und den grob zerkleinerten Maronen – zu der Ei-Nuss-Mischung gegeben. Das Ganze wird nun mit den Gewürzen abgeschmeckt (mit Sojasauce, insbesondere mit der süßen Sojasauce sparsam umgehen) und in eine gefettete Kastenform gefüllt.

Die Oberfläche mit etwas Olivenöl bepinseln, damit der Braten beim Backen nicht so sehr austrocknet. Das Ganze am besten während des Backens ein- bis zweimal wiederholen. Bei 200°C – 210°C (Ober-/Unterhitze) im vorgeheizten Ofen etwa 35 – 45 Minuten backen.



Zutaten für 4 Portionen:

- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel(n)
- 1 Knoblauchzehe(n)
- Kräuter, gemischte r (z. B. 8-Kräutermischung, TK)
- 2 EL Rosinen oder Sultaninen
- 2 große Ei(er)
- 75 ml süße Sahne
- 100 ml Crème fraîche
- 80 g Semmelbrösel
- 250 g Pilze nach Wahl, gemischt
- 200 g Marone(n), vorgegart oder frisch selbst geröstete