

maroni



Früher galten sie als unentbehrliches Grundnahrungsmittel, heute sind sie Global Player auf dem kulinarischen Sektor. Für uns Kinder waren sie auch wertvolle Helfer im Kampf gegen die klirrende Kälte beim Skifahren – für diese Aufgabe hab ich jetzt aber einen viel besseren Ersatz.

Wenn bei mir zuhause in Bad Gastein der erste Schnee fiel und ich die ungeliebten langen Unterhosen anziehen musste, wurde die Gasteiner Luft geschwängert vom verführerischen Duft der Maroni, die die Maronibrater über heißen Kohlen rösteten. Für mich waren die Edelkastanien ein wertvoller Helfer im Kampf gegen die klirrende Kälte beim Skifahren. Da wir Kinder am Sessellift des schattigen Graukogels keine Decken bekamen, habe ich mir immer eine Handvoll heißer Maroni in die Hose gesteckt. Von altrömischen Feinspitzen entdeckt, machten die stärkereichen, ölhaltigen, süßen Maroni schnell in nahezu ganz Europa Karriere als unentbehrliches Grundnah-

rungsmittel. Früher wurden Edelkastanien auch „Brotbäume“ genannt, da die vitaminreichen Samen die mittellose Landbevölkerung harte Zeiten der Missernte überstehen ließen. Daher auch früher die Tessiner Faustregel „pro Maul ein Baum“. Das Arme-Leute-Image haben die Maroni inzwischen abgestreift wie ihre rotbraune Schale. Längst sind sie zum Global Player auf dem kulinarischen Sektor aufgestiegen. Sie werden als Krem, Flocken oder Mehl verarbeitet zu Gnocchi, Pasta, Brot, Polenta und Gebäck. Wir Österreicher schätzen die Maroni in Püreeform oder als Kastanienreis, und die Schweizer wie die Korsen brauen sogar Bier daraus. Wobei ich flüssige Maroni in Form einer Schaumsuppe mit weißem Trüffel parfümiert bevorzuge. Gekocht oder geröstet sind sie wunderbare Begleiter zu Huhn, Truthahn, Schwein, Wild und Wildgeflügel – als Füllung oder Beilage wie die eingelegte bzw. eingekochte Kastanie mit Walnüssen, kleinen Perlzwiebeln und ein wenig Geflügeljus.

Auch in Dessert-Form machen die Maroni eine gute Figur. Ganz gleich ob als Mousse, Soufflé, Marmelade, Kompott, Vermicelles oder „Marron Glacés“, die ich für meinen Kastanien-Schmarrn mit Birnen verwende. Weitere süße Highlights sind der „Bûche aux marrons“ – ein Kuchen, der am ersten Weihnachtsfeiertag in Frankreich nicht fehlen darf – und die Mailänder Spezialität „Monte Bianco“ mit Schokolade und Sahne, eine kalorienreiche Hommage an den ewig weißen Gipfel des Mont Blanc.

Mein Tipp: Um die Maroni besser schälen zu können, lege ich sie ca. 20 Minuten in lauwarmes Wasser und schneide sie dann am Bauch waagrecht ein, ohne das Fleisch zu verletzen.

Übrigens: Wenn mir heute im Skilift kalt ist, stecke ich mir keine heißen Maroni mehr in die Tasche, sondern nehme meine Freundin Niki in den Arm und drücke sie ganz fest an mich.

eckart.witzigmann@kurier.at
www.eckart-witzigmann.com

FOTOS: PRIVAT, WILHELM SCHRAML

Diese drei Weißen kommen zwar nicht aus dem Morgenland, dafür schon vor Weihnachten.

Die drei Weißen von Wiener Zucker bringen zwar nicht Gold, Weihrauch oder Myrrhe, dafür zaubern sie im Handumdrehen Kekse, Kuchen und jede andere Form der Weihnachtsnascherei auf den Tisch. Gerne auch schon vor Weihnachten. Mehr über die verschiedenen Wiener Zucker Sorten samt Rezeptideen finden Sie auf www.wiener-zucker.at



Die Zuckerseiten Österreichs.

„Was kochen Sie heute, Herr Baudrexel?“

TV-Koch und *Rama Cremefine* Fan Martin Baudrexel verrät einen raffinierten Zubereitungs-Tipp für *Rama Cremefine* «*Pilze mit weißem Balsamico*».

Einen alltäglichen Klassiker zu variieren und zu verfeinern, ist auch für den TV-Koch und Restaurantchef des Münchener «Rubico» eine spannende Aufgabe. Darum arbeitet Martin Baudrexel jeden Tag daran, selbst den einfachsten Gerichten eine besondere Raffinesse zu verleihen und so für Abwechslung zu sorgen. Wie das geht, erklärt er hier:

Herr Baudrexel, wie schafft man mehr Abwechslung bei alltäglichen Gerichten?

«Das hängt natürlich immer ein bisschen vom Gericht ab. Prinzipiell sind aber kleine Tricks und unerwartete Zutaten eine gute Möglichkeit.»

Zum Beispiel?

«Wenn Sie ein Gericht zubereiten, das auf Obers basiert, können Sie statt Obers *Rama Cremefine mit Geschmack* verwenden. Die raffiniert gewürzten Varianten sind bei unglaublich vielen alltäglichen Gerichten anwendbar. Alle Zutaten sind harmonisch aufeinander

abgestimmt und geben jedem Gericht eine besondere Note.»

Mit welcher *Rama Cremefine* Variante kochen Sie zurzeit am liebsten?

«Da ja gerade Pilzsaison ist, nehme ich oft *Rama Cremefine* «*Pilze mit weißem Balsamico*». Ich mag diesen Schuss weißen Balsamico. Der ergänzt sich perfekt mit dem Geschmack verschiedenster Pilzsorten. Was ich außerdem gut finde: In *Rama Cremefine mit Geschmack* sind weder Konservierungsstoffe noch geschmacksverstärkende Zusatzstoffe drin. Und das Ganze hat 15 % Fett und schmeckt trotzdem cremig, voll und rund!»

Das klingt gut! Haben Sie noch eine Rezeptempfehlung und eine Idee zur Verfeinerung?

«Probieren Sie doch mal Schweinefilet-Geschnetzeltes mit Pilzen und *Rama Cremefine* «*Pilze mit weißem Balsamico*!»

M. Baudrexel

Martin Baudrexel,
Kochprofi



SCHWEINEFILET-GESCHNETZELTES MIT PILZEN

400 g geschnetzeltes Schweinefilet anbraten (z. B. in Rama Culinesse), aus der Pfanne nehmen.

2 gewürfelte Zwiebeln, 2 ganze Knoblauchzehen und 600 g gemischte Pilze (z. B. Shiitake und Champignons) ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.

Rama Cremefine «*Pilze mit weißem Balsamico*» mit dem Fleisch direkt in die Pfanne geben und noch mal einkochen lassen. Mit Rosmarinzwiegen dekorieren – fertig!



Mein Tipp:
1-2 EL
Wildpreiselbeeren
hinzugeben und
mit Orangenfilets
garnieren.



Probieren Sie auch die anderen leckeren *Geschmacksvarianten* von *Rama Cremefine*. Weitere Rezept-Ideen finden Sie auf www.rama.at