

**Marroni-Rezepte aus dem «Treffpunkt» vom 18.10.2011****Kürbiscrèmesuppe mit Marroni**

Zutaten:

1 Esslöffel Sonnenblumenöl  
1 Zwiebel, grob gehackt  
100g Lauch, in Streifen geschnitten  
500g Kürbisfleisch, gewürfelt  
200g gegarte Marroni, gewürfelt  
8 dl Bouillon  
1,5 dl Vollrahm  
etwas Kardamom  
1/2 TL frischer Ingwer  
Salz und Pfeffer

Garnierung:

etwas geschlagener Rahm  
ev. etwas gedämpfte Kastanienwürfeli  
ev. einige Kürbiskerne

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin glasig dämpfen. Den Lauch, Kürbis und Kastanien begeben und andämpfen. Mit der Bouillon ablöschen und Gemüse weich kochen, ev. mit dem Pürierstab mixen. Kardamom, Ingwer und Rahm begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe mit etwas Schlagrahm garnieren und nach Belieben mit Kastanienwürfeli oder Kürbiskerne ausgarnieren.

\*\*\*\*\*

**Marroni Gugelhupf**

Zutaten:

160g Butter, Raumtemperatur  
160g Puderzucker  
6 Eier, getrennt  
250g Marronipüree  
75g geriebene Haselnüsse  
75g geriebene Mandeln  
etwas Rum und Kirsch

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Eine Gugelhupf-Form etwas ausbuttern.

Die weiche Butter mit Puderzucker schaumig schlagen. Die Eigelbe nach und nach dazugeben und weiterschlagen. Das Marronipüree mit in die schaumig geschlagene Masse geben. Dann die geriebenen Haselnüsse mit den geriebenen Mandeln vermischen und den Rum und Kirsch

unterheben.

Zum Schluss die 6 Eiweisse steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Masse in die vorbereitete Gugelhupf-Form geben und im vorgeheizten Ofen für ca. 45 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Quelle: Schweizer Spitzenköche für Afrika, AT-Verlag, Rezept von Marcus G. Lindner, Restaurant Mesa Zürich

\*\*\*\*\*

### **Marronibutter**

Etwas aufwendig in der Zubereitung, aber herrlich auf einem Stück Brot oder als geschmackliches Highlight in eine Schokoladencrème vermischt. Wer am Herd sehr geübt ist, verzichtet auf die Bain Marie und kocht die Butter - mit einem Auge immer auf dem Herd - direkt in einem Pfännchen.

Zutaten:

1 kg Marroni, geschält  
1 Vanilleschote, Mark ausgekratzt  
200 ml Milch  
100g Zucker

Die geschälten Marroni für ca. 10 Minuten im kochenden Salzwasser kochen, dann abgiessen und auskühlen, bzw. trocknen lassen, dann hacken.

Das Vanillemark mit der Milch und dem Zucker in eine Bain Marie (Schüssel über kochendem Wasser) geben. Gehackte Marroni dazugeben und für ca. 1 Stunde über dem kochenden Wasser kochen. Zum Schluss zu einer Butter pürieren.

Hält in einem luftdicht verschlossenen Glas ca. eine Woche.

\*\*\*\*\*