

Rôti de Châtaigne aux Cèpes

Kastanienbraten mit Steinpilzen

Die Zutaten:

150 Gramm Steinpilze oder andere Pilze z.B. Champions

200 Gramm gekochte Esskastanien

150 Gramm geriebene Wal- oder Haselnüsse

100 Gramm Semmelbrösel

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

Kräuter: Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter

1 Wirsing, 1 Bund Petersilie, 200 ml Sahne, Milch, 2 Eier

Safran, Olivenöl, Butter, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauchzehen würfeln, Pilze fein hacken, alles zusammen in Olivenöl ca. 3 Minuten scharf anbraten. Kräuter nur kurz mit dünsten, Die Hälfte der Kastanien zerdrücken und mit den geriebenen Nüssen, Eiern, 100ml Sahne, gehackter Petersilie, Semmelbröseln, den restlichen ganzen Kastanien und der Zwiebel-Pilz Masse gründlich verrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

In einer gut gebutterten Kastenform bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen. 10 Minuten abkühlen lassen und dann stürzen.

Währenddessen den Wirsing in Streifen schneiden und einige Minuten in Salzwasser blanchieren. Ein kräftiger Schuß Milch macht den Wirsing bekömmlicher.

Für die Sauce ein Stück Butter im Topf verflüssigen und zwei Esslöffel Mehl dazu rühren. Den Rest Sahne mit 300 ml Milch oder Wasser dazugeben und aufkochen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Safran einstreuen.

Wirsing auf Teller geben, Sauce ringsherum verteilen und Scheiben vom Kastanienbraten darauf legen.

Bon Appétit

[Quellnachweis: Uli Frings, Ardechereisen.de](http://UliFrings.Ardechereisen.de)