

## Nussbraten Mit Maronensoße, Pastinakenpüree Und Vanillemörchen

**ZUTATEN** für 6 Personen

### Für den Nussbraten

200 g Nussmischung  
1 rote Zwiebel  
3 EL Öl  
1 TL Zucker  
½ Stange Lauch  
250 g braune Champignons  
1 Priesse Salz  
2 Karotten  
150 g Sellerie  
2 EL Brühpulver  
2 TL Tomatenpaste  
1 TL Senf mittelscharf  
300 ml Mandeldrink  
1 TL Thymian  
1 TL Majoran  
150 g Toastbrot  
30 g Alsan  
50 g Maisgrieß  
50 g Buchweizenmehl  
Salz  
Pfeffer  
6-7 Walnushälften

### Für die Maronensoße

1 Zwiebel  
3 EL Öl  
½ St. Lauch  
2 TL Zucker  
200 g Sellerie  
2 Karotten  
200 g Maronen  
1 EL Preiselbeerkonfitüre  
2 EL Johannesbeergelee  
4 EL Tomatenpaste  
3 TL Brühpulver  
2 EL Balsamicoessig  
2 TL Kakaopulver

**ZUBEREITUNG** ca. 90 Minuten

Für den **Nussbraten** die Nussmischung grob mixen und in einer beschichteten Pfanne anrösten. Zwiebel fein würfeln und in Öl goldgelb anbraten. Zucker einstreuen und kurz karamellisieren lassen. Lauch vierteln, fein schneiden und zu den Zwiebeln geben. Champignons in sehr feine Würfel schneiden und zum Bratgut geben. Eine Priesse Salz zufügen und so lange braten, bis das Wasser der Pilze verdampft ist. Karotten und Sellerie schälen und sehr fein würfeln. Zum Bratgut geben und alles zusammen für ca. 5 Minuten braten. Brühpulver einrühren, kurz angehen lassen, Tomatenpaste und Senf zufügen und nochmals kurz einbrennen lassen. Mit Mandeldrink ablöschen und alles für ca. 5 Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen. Thymian und Majoran zufügen. Toastbrot würfeln, und zusammen mit den Nüssen unter die Gemüsemischung heben. Zugedeckt für ca. 30 Minuten ziehen lassen. Alsan schmelzen, zusammen mit Maisgrieß und Buchweizenmehl unter die Bratenmasse heben und alles gut miteinander vermengen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Brühpulver abschmecken. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen, Walnushälften auf den Boden der Form legen und die Bratenmasse mit feuchten Händen in die Form einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen für 50-60 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze backen. Anschließend auf einen Servierteller stürzen und das Backpapier abziehen.

Für die **Maronensoße** die Zwiebel würfeln und in Öl scharf anbraten. Lauch grob schneiden, zugeben und mit anbraten. Zucker einstreuen und kurz karamellisieren. Sellerie schälen und in Stücke schneiden, Karotten ebenso. Beides zum Bratgut geben und mit braten. Maronen grob würfeln, zugeben, Preiselbeerkonfitüre, Johannesbeergelee,

750 ml Rotwein  
250 ml Wasser  
4 Nelken  
3 Pimentkörner  
1 Lorbeerblatt  
5 Wacholderbeeren  
Salz  
Pfeffer

### **Für das Pastinakenpüree**

750 g Pastinaken  
3 Kartoffeln  
200 ml Schlagfix  
2 TL Brühpulver  
1 Priesse Muskat  
3 EL Röstzwiebeln  
Salz  
Pfeffer

### **Für die Vanillemörchen**

1 Bund Karotten mit Grün  
20 g Kokosfett  
1 TL Zucker  
1 Priesse Vanille aus der Mühle  
Salz  
Pfeffer

**!!! In Muffinsförmchen  
gebacken und mit einem  
gemischtem Salat serviert  
eignet sich der Nussbraten  
auch wunderbar als Vorspeise.**

Tomatenpaste und Brühpulver zugeben und kurz einkochen lassen. Bei voller Hitze Balsamicoessig einrühren, kurz aufkochen, dann Kakaopulver einrühren und mit Rotwein ablöschen. Wasser aufgießen und köcheln lassen. Nelken, Pimentkörner, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren in ein Teesieb geben und mitkochen. Für ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen, dann mit einem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das **Pastinakenpüree** die Pastinaken und Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. In ausreichend Salzwasser für ca. 15 Minuten köcheln lassen. Schlagfix erwärmen, Brühpulver und Muskatnuss einrühren. Pastinaken und Karotten abschütten und durch eine Kartoffelpresse drücken. Schlagfix unterrühren und zuletzt Röstzwiebeln unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die **Vanillemörchen** die Karotten schälen und das Grün bis auf ca. 2 cm kürzen. Ausreichend Wasser in einem Topf erhitzen und die Karotten für ca. 7 Minuten darin blanchieren und anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Kokosfett in einer Pfanne erhitzen, Karotten zugeben und Zucker einstreuen. Die Karotten leicht braun braten und zuletzt mit Vanille, sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Zusammen mit dem Nussbraten, der Maronensoße und dem Pastinakenpüree servieren.

