



Vermicelles

Vermicelles ist bei uns in der Schweiz ein sehr beliebtes Herbstrezept. Die fertige Vermicelles-Masse lässt sich bereits fix-fertig aus dem Tiefkühlfach im Lebensmittelgeschäft nehmen und kaufen.

Doch man kann es auch problemlos zu Hause zubereiten. Gerade wenn man gefrorene Kastanien verwendet, ist es gar keine Hexerei. Wenn man hingegen rohe Kastanien nimmt, braucht es schon mehr Aufwand. Aber der lohnt sich definitiv.

In Italien heisst das Dessert übrigens Monte bianco.

Zutaten

1 kg rohe Kastanien (Maroni) oder 500 g tiefgekühlte geschälte Kastanien
1 TL Vanillepaste oder Vanilleextrakt oder 1 Vanillestängel
200 ml Milch
100 g Zucker
nach Belieben 2 Esslöffel Kirsich

Zubereitung

Verwendet ihr rohe Kastanien, müssen diese zuerst geschält werden. Die Äussere braune Schicht entfernen. Danach die Kastanien im Wasser mit wenig Salz und einem Lorbeerblatt

gar kochen, dauert ca. 20 Minuten. Nun das braune Häutchen entfernen. Dies geht am besten, wenn die Kastanien noch warm sind. Um sich gegen Verbrennungen zu schützen, mit Handschuhe arbeiten.

Da ich sowohl die rohen wie auch die gefrorenen Kastanien kaufen muss, habe ich mich für die gefrorene bereits geschälte Variante entschieden. Geht entscheidend schneller in der Verarbeitung;-)

Verwendet ihr gefrorene Kastanien diese ca. 10 – 15 Minuten im Wasser mit einer Prise Salz und einem Lorbeerblatt kochen.

Die Milch mit der Vanillepaste/Vanilleextrakt in eine Pfanne geben. Verwendet ihr einen Vanillestängel, dieser aufschlitzen und die Samen herauskratzen. Milch aufkochen lassen und ca. 10 Minuten stehen lassen. Wenn ihr einen Vanillestängel verwendet habt, dieser aus der Milch nehmen. Milch zu den gekochten Marroni geben. Zucker beifügen und das Ganze noch ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Mit einem Stabmixer die Masse sehr fein pürieren. Solltet ihr beim Pürieren Schwierigkeiten haben, da die Masse zu fest wird, etwas Milch dazu geben.

Ich püriere meine Maroni im Thermomix. Stelle ca. 30 Sekunden auf Stufe 8-9 ein. Sollte es nicht reichen, das Ganze nochmals während ca. 10 Sekunden wiederholen. Auch da, sollte die Masse zu fest sein, ein wenig Milch nachgiessen.

Masse erkalten lassen.

Zum Servieren das Maronipüree gut durchrühren und nach Belieben mit Kirsch parfümieren.

Die Masse in eine Vermicelle-Presse geben und nach Wunsch pressen.

Serviovorschlag

Ich habe meine Vermicelle in eine Dessertschale gespritzt. Unten in der Dessertschale hat es ein Meringuesnest, danach Vermicelles-Masse und oben aufgespritzt und zum Schluss einen Tupfer geschlagene Sahne. Mit einem Traubenkern ausdekoriert.

Das Dessert lässt ich mit Vanilleeis verfeinern.

