Die Kastanie – nicht nur süße Verführung

Ein Menü, bei dem die Kastanie eine wichtige Rolle spielt.

Rezepte von Herta Pichler,
Verein D'Kaestnklauba, 7444 Mannersdorf/Rabnitz

Herbstlicher Kastaniensalat

Zutaten: 300 g Kastanien (geschält, ganz), 2 Äpfel, 300 g Trauben, Rucola oder Vogerlsalat, Sonnenblumenöl, Kürbiskernöl, Apfelessig, Kräutersalz, Pfeffer, Kresse oder Schnittlauch, grüne Petersilie

Äpfel und Trauben können im Frühling und Sommer durch Spargel, Rhabarber, Erdbeeren, Kohlrabi, oder was immer ersetzt werden.

Zubereitung: Kastanien in Öl braten, am Ende der Garzeit mit Kernöl beträufeln. Aus Sonnenblumenöl, Apfelessig, Salz, Pfeffer und den Kräutern eine Marinade bereiten. Äpfel entkernen, halbieren und mit dem Sparschäler in feine Scheiben schneiden, Trauben halbieren. Äpfel und Trauben in der Marinade ca. 15 min. ziehen lassen. Kastanien und Salate dazugeben, mit Kürbiskernöl beträufeln und mit Brot, fein geschnittenem Entenfilet oder Lungenbraten servieren.

Rehragout mit Kastanien und Kastanienrotkraut

Zutaten: 750 g Rehschulter (in mundgerechte Stückegeschnitten), 1 Bund Wurzelwerk (würfelig geschnitten), 1 Schalotte (würfelig geschnitten), 50 g Speck (würfelig geschnitten), 200 g Kastanien (essfertig), 4 cl kräftiger Rotwein, 2 EL Preiselbeeren, Zitronensaft, 500 ml Rindsuppe oder Wasser, je 5 Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Neugewürzkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Thymianzweig, 150 g Sauerrahm oder Crême fraîche, 1 EL Mehl, Salz, Pfeffer, Öl

Zum Garnieren: 1 Orange (in Scheiben geschnitten), Preiselbeeren

Zubereitung: Fleisch salzen, pfeffern und kurz stehen lassen. Wurzelwerk, Zwiebel und Speck in heißem Fett kräftig anbraten, Fleisch dazugeben und ebenfalls anbraten. Mit Rotwein ablöschen und völlig einkochen lassen. Preiselbeeren und Gewürze dazugeben. Soviel Suppe zugießen, dass das Fleisch knapp bedeckt ist und 70–90 Minuten weich dünsten. Wiederholt umrühren und bei Bedarf Suppe nachgießen. Fleisch herausheben und warm stellen. Je nach gewünschter Saucenmenge Suppe zugießen und kräftig aufkochen lassen. Sauce passieren. Mehl mit Sauerrahm glattrühren, in die Sauce einrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mollig einkochen lassen. Fleisch und Kastanien dazugeben und gut erwärmen.

Kastanien-cremesuppe

Zutaten: 1 Zwiebel (gehackt), 1 Stange Lauch (in Ringe geschnitten), je 100 g Speck und Schinken (würfelig geschnitten), 1/8 l Weißwein, 1 l Suppe (Gemüse, Rind), 200 g Kastanienmehl (in Wasser glattgerührt), 250 ml Schlagobers, Öl, Schnittlauch, Salz, Pfeffer

In der veganen Variante Speck und Schinken weglassen oder durch Gemüse ersetzen. Schlagobers durch die vegane Variante ersetzen.

Zubereitung: Zwiebel, Lauch, Speck in wenig Öl anbraten, kurz bevor die Zwiebel glasig wird Schinken dazugeben, mit Weißwein ablöschen und mit der Suppe aufgießen, Kastanienmehl einrühren und ca. 30 Minuten köcheln, die Hälfte des Schlagobers dazugeben und kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, pürieren. Restliche Schlagobers steif schlagen und beim Servieren einen Esslöffel auf die Suppe geben, mit Schnittlauch und in Öl gebratenen Kastanien und Speck bestreuen.

Kastanienrotkraut

Zutaten: 1 kg Rotkraut (fein nudelig geschnitten), 1 Zwiebel (würfelig geschnitten), 60 g Kristallzucker, 150 ml Rotwein, 150 ml Apfel- oder Orangensaft, Saft von 1 Zitrone oder 1 Orange, ½ l Suppe oder Wasser, 2 Äpfel (geviertelt) oder 2 geschälte, filetierte Orangen, Orangenzesten von 1 Orange, 100 g Kastanien (geschält, roh), Öl, Balsamicoessig, Salz, Pfeffer, Kümmel, Zimt

Zubereitung: Zwiebel in Öl anschwitzen, Zucker dazugeben und karamellisieren, mit Wein und Saft ablöschen, das Kraut dazugeben, mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zimt und Kümmel würzen, weich köcheln, dabei öfters Suppe nachgießen. 15 min vor Ende der Garzeit, Äpfel oder Orangen und Kastanien zum Kraut geben. Je nach gewünschter Sämigkeit in Wasser gelöste Stärke zugießen oder Kartoffel hineinreiben und einkochen lassen. Äpfel mit einer Gabel zerdrücken und mit Balsamico abschmecken.

Das Rehragout mit Preiselbeeren, Orangenscheibe und Kastanienrotkraut anrichten.

Kastanienknödel

Zutaten: Kartoffelteig: 500 g mehlige Kartoffel, 150 g glattes Mehl, 20 g Butter, 1 Ei, Salz

Fülle: 250 g Kastanienpüree, 50 ml Schlagobers, 30 g Zucker, 1 Pkg Vanille-zucker, etwas Rum

Schokosauce:
1 TL Vanillezucker, 1/8 l Milch, 100 g Schokolade, 1 EL Rum, 50 g Mandeln (fein gerieben), 200 g Semmelbrösel, 80 g Zucker Preiselbeer-, Weichsel-, Kirschen- oder Zwetschkenkompott, 200 ml Schlagobers

Zubereitung: Kartoffel kochen, schälen und noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken, etwas überkühlen und mit Mehl, einer Prise Salz, Butter und Dotter zu einem glatten Teig verkneten. Für die Fülle das zimmerwarme Kastanienpüree mit Rum und der Hälfte des Schlagobers glattrühren. Soviel Schlagobers dazugeben, dass eine feste cremige Masse entsteht. Kugeln formen. Mit einem Löffel vom Kartoffelteig Nocken abstechen, flach drücken, eine Kastanienkugel darauflegen und Knödel formen. Knödel in kochendes Salzwasser einlegen, Hitze reduzieren, Knödel ca. 10 Minuten garziehen. Für die Schokosauce Milch und Vanillezucker verrühren, aufkochen, den Topf vom Feuer nehmen und unter ständigem Rühren die Schokolade darin schmelzen, mit Rum aromatisieren und mit einem Stabmixer aufschlagen. Brösel mit Mandel und Zucker vermischen und kurz rösten. Die Kastanienknödel aus dem Wasser heben, abtropfen und in der Brösel- Mandelmischung wälzen. Restlichen Schlagobers aufschlagen. Knödel mit Schokoladesauce, Schlagobers und Kompott servieren.

Schmeckt besonders gut mit österreichischen Kastanien.

Mahlzeit!

Kastanienmehl

Überall dort, wo die Edelkastanie gedeiht, waren Kastanien ein wichtiges Nahrungsmittel. Kastanienmehl war die einzige Möglichkeit sie für lange Zeit verfügbar zu machen. Heute nutzt man es zum Verfeinern von Obstsalaten und Müslis, zum Backen, als Verdickungsmittel für Suppen, für Teigwaren, ... Ein Drittel des Mehls kann problemlos in Backmassen durch Kastanienmehl ersetzt werden. Kastanienmehl ist basisch, glutenfrei, vitamin- und mineralstoffreich.

Kastanien-palatschinken

3 Eier
250 ml Milch
100 g Kastanienmehl
1 Prise Salz
½ TL abgeriebene Orangenschale
50 g flüssige, warme Butter
Öl oder Butter zum Ausbacken

Alle Zutaten vermischen und dünne Palatschinken in heißem Fett backen. Als Fülle eignen sich: Kastanienmarmelade, Marmelade, Nutella, Eis, Topfen, ...

Kastaniencreme

120 g Kastanienmehl
500 ml Milch
½ TL Zimt
2 EL Ahornsirup oder Zucker
200 g Schlagobers

Kastanienmehl mit wenig kalter Milch glattrühren. Restliche Milch aufkochen, mit Kastanienmehl, Zimt und Ahornsirup verrühren. Aufkochen und auf kleinem Feuer köcheln lassen, bis die Creme bindet. Creme in einer Schüssel unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Kastaniencreme mit dem Handmixer luftig aufschlagen. Die steifgeschlagene Sahne unterziehen. In Schalen füllen und kühl stellen. Mit Fruchtspiegel und Schlagobers servieren.

27. Klosterer Kastanienfest, im Klostergelände von Klostermarienberg, Bgld

Mittwoch 26. Oktober, 12 bis 18 Uhr

Verein D'Kaestnklauba; Wiesengasse 9,
7444 Mannersdorf/Rabnitz; www.dkaestnklauba.at
Die Spezialitäten: Kastanienmehl, Kastanienpüree, geschälte ganze Kastanien

2. Steirisches Kastanienfest

im Naturparkzentrum Grottenhof / Kaindorf a.d.Sulm

Sonntag, 16. Okt. 2022, 11.00 bis 17.00 Uhr

Erleben Sie....

die Kulinarische Vielfalt der Edelkastanie:
Kastaniensuppe, Pikante und süße Kastanienschmankerl, Dessertspezialitäten, gebratene Kastanien, Cremen, Mehl, Flocken, Aufstriche, Kastanienbier, Kastanienliköre, ...

die vielen Arten des Kastanienbratens:
Über der Glut, über offenem Feuer, mit und ohne Anschneiden, in der Trommel, ...

vom Baum zum Genuss:
Anbau, Ernteverfahren, Sortierung und Weiterbehandlung der Früchte; umfangreiche Sortenpräsentation

Wertvolles Holz:
Möbel, Böden und Gebrauchsgegenstände aus Kastanienholz

Unterhaltung mit der Weinstub'n-Musi
Kinderprogramm mit Alpaka-Führung

Eintritt frei

Veranstalter:
ARGE Zukunft Edelkastanie / Verein zur Förderung und Erhaltung der Kastanienkultur
ZVR: 315433712 / steirerkestn@gmail.com / www.steirerkestn.at