

NUSSBRATEN

mit Kartoffelpüree, Wintergemüse und Rotweinsauce

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●●○
ZUBEREITUNGSZEIT: 2 h

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

4 Fungi Pads
150g geriebene Haselnüsse
150g Walnüsse gerieben
150g Karotten gerieben
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
300g Kastanien vorgegart
200g Bergkäse gerieben
100g Vollkorntoast
4 Eier
40g Senf würzig/scharf
4 EL Sojasauce
100g Portwein
100g Butter
0,5 TL Thymian
0,5 TL Rosmarin
3 EL frisch gehackte Petersilie
Salz & Pfeffer
Kastenform 30 cm

Topping:

120g Preiselbeermarmelade
50g Walnüsse gehackt
40g Butter

Rotweinsauce:

2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
300 ml Gemüsebrühe
375 ml Rotwein
60 ml Rotwein
4 EL Tomatenmark
100g Butter
brauner Saucenbinder



Lorbeerblatt
Petersilie
Salz & Pfeffer

Kartoffelpüree:

1,5 kg Kartoffeln mehlig
210 ml Milch
210 g Butter
Salz & Pfeffer
Muskatnuss gemahlen

Wintergemüse:

3 Karotten
3 Pastinaken
200g Sellerieknollen
3 Frühlingszwiebeln
Olivenöl
Salz & Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden
2. Pad grob hacken und in einer Pfanne anbraten, Zwiebel hinzufügen und glasig anschwitzen. Den Knoblauch dazugeben und kurz durchschwenken
3. Anschließend von der Hitze nehmen und in eine große Schüssel füllen
4. 100g Butter schmelzen und von der Hitze nehmen
5. Kastanien grob hacken, Karotten reiben und zum Pad in die Schüssel geben
6. Die geriebenen Nüsse mit geriebenem Bergkäse, Senf, Sojasauce, und Portwein in die Schüssel geben
7. Den Vollkorntoast mit den Fingern zerbröseln und in die Schüssel geben. Eier in die Schüssel hinzufügen, würzen und gut vermischen. Zum Schluss die lauwarme Butter unterrühren
8. Eine Kastenform (30 cm) mit Butter einfetten und mit der Masse füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C Umluft ca. 1h-1h15 Minuten backen
9. In der Zwischenzeit Püree und Sauce zubereiten. Für das Püree Kartoffeln kochen und Milch und Butter in einem Topf erwärmen
10. Die gekochten Kartoffeln pressen, mit Salz & Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und warm stellen
11. Für die Sauce Zwiebel, Petersilie und Knoblauch fein hacken
12. Zwiebel in Butter anschwitzen, Knoblauch und Tomatenmark hinzufügen und kurz mitschwenken
13. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und kurz einkochen lassen
14. Dann mit Gemüsebrühe aufgießen, würzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen
15. Das Lorbeerblatt aus der Sauce nehmen und die Sauce anschließend mit einem Stabmixer pürieren

16. Wenn die Konsistenz noch zu dünn ist, mit braunem Saucenbinder eindicken, mit Petersilie verfeinern und die fertige Sauce warmstellen
17. Für das Wintergemüse Karotten, Pastinaken und Sellerie in 0,5cm dicke Streifen schneiden
18. Frühlingszwiebel der Länge nach halbieren, alles zusammen in Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten, bis das Gemüse bissfest ist. Dann warmstellen
19. 10 Minuten bevor der Braten fertig ist die Glasur vorbereiten. Dafür Walnüsse grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten
20. Wenn die Nüsse leicht gebräunt sind, Butter und Preiselbeermarmelade hinzufügen, kurz mitschwenken und von der Hitze nehmen
21. Wenn der Braten fertig ist, Form aus dem Ofen nehmen und den Braten mit der Glasur einstreichen
22. Mit der Sauce, dem Gemüse und dem Püree servieren