

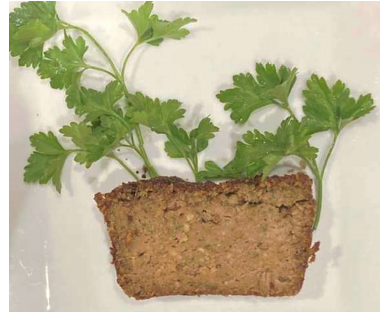
Kastanienbraten mit Baumnüssen

Vier Portionen / 1 ½ Stunden

März 2026 / Hans Ulrich Stalder / Visit www.quantophon.com

Zutaten

- ☐ 3 EL goldene Leinsamen, geschrotet
- ☐ 100 g Baumnüsse
- ☐ 150 g Kastanien blanchiert
- ☐ Butter zum Einfetten
- ☐ Mehl zum Aus-stäuben
- ☐ 150 g Pilze, z.B. Champignons, Steinpilze, Eierschwämme
- ☐ 1 Schalotte (80 g, rot, mild)
- ☐ 20 g Kräutermischung: 1 Bund Petersilie, Rosmarin, Thymian und Salbei
- ☐ 1 dl Rahm
- ☐ 1 Knoblauchzehe
- ☐ 20 g Olivenöl
- ☐ 75 g Paniermehl
- ☐ 1 EL Sojasauce
- ☐ 1 TL Gemüsebouillon
- ☐ ½ TL Salz
- ☐ ½ TL Pfeffer



Zubereitung

1. Leinsamen mit 4 EL Wasser zirka 10 Minuten aufquellen lassen.
2. Kastanien vorgängig 4 Minuten blanchieren oder gefrorene kaufen und vorgängig auftauen.
3. Eine Kastenform (ca. 25 x 11 x 10 cm) einfetten, mit Mehl aus stäuben.
4. Backofen auf 200°C vorheizen.
5. Baumnüsse und Kastanien gut zerkleinert in eine Schüssel geben.
6. Pilze, ½ Bund Petersilie zusammen mit den restlichen Kräuter zerkleinern und ebenfalls in die Schüssel geben.
7. Knoblauch und Schalotten mit Mixer fein zerhacken und in die Schüssel geben .
8. Das Olivenöl in die Schüssel giessen, umrühren und 4 Min. auf 100°C erhitzen.
9. Die zerkleinerten Kastanien, Rahm, Paniermehl, Gemüsebouillon, Leinsamen, Sojasauce, Salz und Pfeffer zusammenführen und den Teig gut durchkneten.
10. Alle Zutaten in die vorbereitete Kastenform füllen, glatt streichen und 30 bis 40 Minuten bei 200°C goldbraun backen.
11. Braten aus dem Ofen nehmen, ca. 5 Minuten ruhen lassen und aus der Form stürzen, danach mit der restlichen Petersilie, kurz vor dem servieren, garnieren.