Feldsalat mit Maronen und Honig-Senf-Dressing

Zutaten: (ergibt 2 Portionen):

200g Feldsalat
150g Maronen
250g Cocktailtomaten
20g Honig
30g süßer bzw. bayrischer Senf
10ml Rapsöl
50-60ml hellen Essig
Salz

Zubereitung:

Die Schale der Maronen an der dicken Bauchseite mit einem kleinen, scharfen Küchenmesser vorsichtig bis zum Fruchtfleisch kreuzweise einschneiden. Die eingeschnittene Seite nach oben auf ein Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft 175 °C) schieben. Die Maronen etwa 20-25 Minuten rösten. In der Zwischenzeit den Feldsalat und die Cocktailtomaten waschen und die Tomaten anschließend klein schneiden. Hellen Essig in eine Schüssel geben und den Honig, den süßen Senf und das Öl sowie eine Prise Salz hinzufügen und gut verrühren (ggf. mixen). Die fertigen Maronen schälen und klein schneiden und mit dem Dressing über den Feldsalat und die Tomaten geben.

Süße Maronenknödel mit gerösteten Nussbröseln

Zutaten: (ergibt 4 Portionen)

400g Magerquark oder Schichtkäse
75g weiche Butter
200g Mehl
40g Weichweizengrieß
3 Eigelb (Größe M)
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
6 EL Zucker
50 g vorgegarte, vakuumierte Maronen
2 TL Kirschwasser
75 g Zartbitter-Schokolade
125 g Schlagsahne
4–5 EL angedickte Preiselbeeren
50 g gemahlene Haselnüsse
50 g Paniermehl
Salz

Zubereitung:

Quark, 75 g Butter, Mehl, Grieß, Eigelbe, Zitronenschale, 1 Prise Salz und 3 EL Zucker in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Rolle (ca. 24 cm lang) formen und ca. 2 Stunden kalt stellen. Maronen fein hacken, mit Kirschwasser und 1 EL Zucker verkneten. Quarkteig in 8 Scheiben schneiden. Scheiben mit jeweils 1–2 TL Maronenmasse füllen und zu Knödeln formen, evtl. mit bemehlten Händen nachformen. Schwach gesalzenes Wasser aufkochen, Knödel hineingeben und bei geringer Hitze ca. 20 Minuten gar ziehen lassen. Schokolade grob hacken. Sahne erwärmen, vom Herd ziehen und die Schokolade darin schmelzen, abkühlen lassen. Preiselbeeren mit etwas Wasser zu einer Soße rühren. Inzwischen Haselnüsse und Paniermehl in einer Pfanne ohne Fett anrösten, 2 EL Zucker und 25 g Butter zugeben und unter Wenden die Butter schmelzen. Knödel mit einer Schaumkelle herausnehmen, sofort in den Bröseln wälzen und mit Schokosoße und Preiselbeeren auf Tellern anrichten.
Wartezeit ca. 2 Stunden

Quelle: 2. Rezept: http://www.lecker.de/suesse-maronenknoedel-mit-geroesteten-nussbroeseln-34172.html