



MARONEN-KARTOFFELPÜREE

MIT SEITAN-MEDAILLONS UND NOUGAT-PFIFFERLINGSOË

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für das Püree

100 g mehligkochende
Kartoffeln
200 g vorgegarte Maronen
40 g Margarine
75 ml vegane Sahne
250 ml Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
Knoblauchpulver

Für den Seitan

100 g Seitan Fix
50 g Mehl
2 EL Tomatenmark
Sojasauce
Salz
Pfeffer
Knoblauchpulver
Paprikapulver
2 EL Öl

Für den Sud

1,5 l Gemüsebrühe
etwas Sojasauce
2 Lorbeerblätter
Salz
Pfeffer
1/2 Zwiebel
frischer Knoblauch

Für die Soße

400 g Pfifferlinge
500 ml Gemüsebrühe
1 Zwiebel
3 EL Balsamico Essig
1 EL Speisestärke (mit
etwas Wasser verrührt)
30 g iChoc Sunny Almond
Schokolade
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für das Püree zuerst die Kartoffeln schälen und mit den Maronen klein schneiden.
2. In einem Topf die Margarine schmelzen lassen und die Kartoffeln und Maronen darin kurz anbraten. Mit Sahne und Gemüsebrühe ablöschen. Für 20 Minuten köcheln lassen und anschließend mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.
Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken.
3. Nun den Seitan zubereiten. Dazu alle Zutaten miteinander verkneten, bis ein Teigklumpen entsteht. Sollte er zu feucht sein, noch etwas Seitan Fix unterkneten.
4. Die Seitanmasse zu einer dünnen Rolle formen und in dicke Scheiben schneiden.
5. Aus den Zutaten für den Sud eine Brühe herstellen und in dieser die Seitanstücke etwa 20 Minuten kochen lassen.
6. Nach dem Kochen die Seitan-Medaillons kurz mit etwas Öl in einer Pfanne scharf anbraten.
7. Zum Schluss die Soße zubereiten. Dazu in einem Topf die Pilze mit der Gemüsebrühe und dem Balsamico Essig 20 Minuten köcheln lassen, bis etwa die Hälfte der Flüssigkeit verkocht ist. Die restliche Flüssigkeit abgießen, auffangen und zur Seite stellen.
8. Die Zwiebel kleinschneiden und zusammen mit den Pfifferlingen scharf in etwas Öl anbraten. Die Flüssigkeit zusammen mit der Schokolade langsam erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Speisestärke nach und nach unterrühren und die Soße aufkochen lassen.
9. Zum Servieren Püree, Seitan-Medaillons und Pfifferlinge auf 4 Tellern anrichten. Mit der Soße garnieren.