



# MARONEN-KARTOFFELPÜREE

## MIT SEITAN-MEDAILLONS UND NOUGAT-PFIFFERLINGSOBE

### 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.