

Braten Rezepte

Linsen Und Kastanienbraten

Anzahl: 12 Portionen

Gattung: Kalt, Kastanie, Linse, Vorspeise

200 g	Edelkastanien	1	Essl. Olivenpaste
200 g	Braune Linsen	50 g	Vollkornpaniermehl
600 ml	Wasser	3	Essl. Rotwein
2	Essl. Olivenöl	2	Essl. Schwarze Rosinen
2	Knoblauchzehen in - hauchdünne Blättchen	1/2	geh. TL Salz Pfeffer
15	Salbeiblätter; grob gehackt		Sojasauce; oder Hefewürze
8	Schwarze Oliven; gehackt - ODER	2	Eier
		100 ml	Rahm

Die Kastanien waschen, schlitzen und in einer schweren Bratpfanne mit gut schließendem Deckel 30 Minuten unter gelegentlichem Schütteln braten, bis sie schwarze Flecken bekommen.

Die Pfanne vom Feuer nehmen und zugedeckt etwa 15 Minuten nachdämpfen lassen.

Inzwischen die Linsen im Wasser 30 Minuten weich kochen.

In einem kleinen Pfännchen das Olivenöl erwärmen, Knoblauch und Salbei kurz darin anbraten und zu den Linsen geben.

Die Kastanien schälen und mit allen übrigen Zutaten in eine große Schüssel geben. Gut mischen.

In eine eingefettete Pasteten- oder Cakeform füllen und bei 180 Grad 50 bis 60 Minuten backen.

In Tranchen geschnitten, warm oder kalt mit einer Gorgonzola-Sauce servieren.