

Feldsalat mit Auberginen & Maronenpüree



Wie wäre es mit einer herrlichen Vorspeise - bspw. beim Weihnachtsmenü?

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Aubergine
- 250 g geschälte und gegarte Maronen
- 150 g Feldsalat
- 2 Schalotten
- Olivenöl
- 4 EL Orangensaft
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Weißweinessig

Zubereitung:

1. Die Auberginen waschen und längs in 5 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Blech legen, gut salzen und 20-30 Minuten ziehen lassen. anschließend gut trocken tupfen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl hellbraun braten. Beiseite stellen (warm halten).
2. Olivenöl (ca. 1 EL) und die Butter in einer Pfanne erhitzen und Maronen einige Minuten darin andünsten.
2/3 der Maronen in einem Mixer mit Orangensaft und 3 EL Wasser pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die restlichen Maronen für die spätere Dekoration beiseitelegen.
3. Feldsalat waschen und putzen.
Für das Dressing die Schalotten in feine kleine Würfel schneiden und mit Olivenöl und Weißweinessig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Auberginen, den Feldsalat und das Maronenpüree auf einem Teller schön anrichten und den übrig gebliebenen Maronen dekorieren.