

# Gebackene Maronen-Bällchen, Blumenkohl, Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Maronenbällchen:**

200 g vorgek. Maronen	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
1 Ei	2 Zweige Thymian	1 EL Mehl
100 g Paniermehl	Pflanzenöl	Salz

**Für den zweierlei Blumenkohl:**

1 Blumenkohl	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	3 EL Crème fraîche
5 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für den Rote-Bete-Salat:**

1 Knolle vorgek. Rote Bete	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	1 EL Weißweinessig
1 EL Walnüsse	2 Zweige Thymian	2 EL Walnussöl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

1 Zweig Thymian

**Für die Maronenbällchen:**

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Eine Fritteuse auf 170 Grad vorheizen. Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Maronen in einem Multizerkleinerer klein mixen. Ei und Mehl dazugeben und alles gut miteinander vermengen. Mit Salz, gehacktem Thymian, klein geschnittener Schalotte und Zitronensaft abschmecken. Masse zu kleinen Bällchen formen und in Paniermehl wälzen, bis sie vollständig paniert sind. Dann in der Fritteuse goldbraun ausbacken und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

**Für den zweierlei Blumenkohl:**

Blumenkohl waschen und in kleine Röschen zerteilen. Auf einem Backblech mit Papier auslegen, mit Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten backen, so dass sie noch bissfest sind und eine leichte Farbe bekommen. Einen Teil der Blumenkohl-Röschen im Backofen warmhalten. Den zweiten Teil zusammen mit Crème fraîche in einen Multizerkleinerer geben und zu einem Püree aufmixen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

**Für den Rote-Bete-Salat:**

Zitrone auspressen und den Saft auffangen.

Thymian fein hacken. Rote Bete in feine Scheiben schneiden und die Walnüsse fein hacken. Walnussöl, Zitronensaft, Zucker, Thymian, Weißweinessig, Salz und Pfeffer gut verrühren. Dressing über Rote Bete geben und mit Walnüssen garnieren.

**Für die Garnitur:**

Gericht mit Thymian garnieren.

Moritz Biener am 26. Februar 2025