

# Heiss und fein wie bei «Toni Marroni»

Ein warmer Gugelhopf ist wie eine weiche, selbst gestrickte Mütze. Er halte im Winter besonders warm, findet **Nenad Mlinarevic**

Meine erste Marronierfahrt hatte ich als Kind am Zürcher Bellevue bei «Toni Marroni», der legendären Kastanienbraterei. Die heissen Nussfrüchte waren eine Mischung aus Handwärmer und Zvieri und vertrauten Gerüchen, und sie sind mir bis heute eine lieb gewonnene Zutat in der Küche. Einer ihrer Reize besteht daran, dass ihre feste Schale es einem nicht ganz leicht macht, an ihr verführerisches Inneres zu gelangen.

Die einfachste Methode besteht darin, die Kastanien mit einem scharfen Messer einzuschneiden und im Ofen bei 200 Grad etwa zehn Minuten zu rösten, danach lassen sie sich schälen. Ich kenne aber auch Spitzenköche wie René Redzepi vom weltbekannten Noma in Kopenhagen, der Marroni roh verwendet und sie wie Trüffel fein hobelt. Das Schälen der Früchte allerdings gehört dann zu den Vorbereitungsarbeiten in der Küche, um die sich niemand reisst. Der Schweizer Spitzenkoch Daniel Humm in New York wiederum fermentiert Kastanien, um sie dann beispielsweise fein über Austern zu hobeln, was diesen ein aussergewöhnliches Aroma gibt.

## Marroni mit Knoblauch, Schalotten, Madeira oder Port

Marroni sind nämlich ebenso fein wie vielfältig, von der Wildbeilage, dem Kastanienhonig und -mehlbrot bis zum Coupe Nesselrode haben sie ein breites Einsatzgebiet. Der Eisbecher mit Vermicelles, Rahm, Meringues und Vanilleglace ist ein Fixstern auf herbstlichen Schweizer Dessertkarten, in meiner Lehre habe ich Hunderte davon zubereitet. Kürzlich haben wir im Restaurant ein Dessert gemacht, bei dem wir Vermicelles in flüssigen Stickstoff gegeben haben, wo sie bei -196 Grad sofort gefrieren. So bekommen die feinen Marronispaghetti eine besondere Textur und setzen ihr Aroma verzögert frei.

Wer es lieber salzig mag und auch nicht lange Marroni braten und schälen will, kauft sich gekochte, geschälte Kastanien im Supermarkt, dünstet sie mit ein wenig Schalotten und Knoblauch an, gibt etwas Portwein oder Madeira hinzu, lässt ihn einkochen und giesst



Marronigugelhopf: Wird er warm serviert, kommt das Kastanienaroma schön zur Geltung

Foto: Esther Michel

dann alles mit einem guten Geflügelfond auf. Manche Köche fügen auch noch anderes helles Gemüse wie Sellerie oder das Weisse vom Lauch hinzu, ich finde aber, der Marronigeschmack sollte im Vordergrund stehen und nicht von zu vielen Aromen belästigt werden.

## Kastanienmehl eignet sich für glutenfreie Pasta

Weiter mit der Suppe: köcheln lassen, etwas Vollrahm dazu, pürieren, abschmecken, fertig. Weil die Kastanien sehr stärkehaltig sind, braucht es nicht so viele davon, um eine sämige Suppe zu erhalten. Der Vorteil der vielen Stärke ist zudem, dass sich aus Marronimehl problemlos glutenfreie Pasta herstellen lässt. Auch unser Rezept des Monats ist übrigens glutenfrei – statt Weizenmehl wird es mit Marronipüree und Nüssen zubereitet.

Als typische Wildbeilage sind Kastanien sowie Rotkraut, Preiselbeeren und Spätzli ein Klassiker. Dafür lässt man Zucker in einer Pfanne caramelisieren, löscht ihn mit etwas Orangensaft ab, und wenn das Caramel vollständig aufgelöst ist, gibt man die gegarten Marroni hinzu und schwenkt sie in der Pfanne, bis sie mit dem Sirup schön überzogen sind.

Der Marronigugelhopf im heutigen Rezept ist dann aber mehr als bloss Beilage. Er wird am besten warm serviert, so kommt das Kastanienaroma schön zur Geltung, und es ist wie damals bei Toni Marroni: heiss und fein – wie eine weiche, selbst gestrickte Mütze im Winter.

Nenad Mlinarevic ist Küchenchef des Restaurants Focus im Park Hotel Vitznau (2 «Michelin»-Sterne, 18 «Gault Millau»-Punkte) und war Koch des Jahres 2016. Er kocht nur mit Schweizer Produkten und schreibt hier monatlich über seine Arbeit.

Vom 4. bis zum 26. Februar sind Nenad Mlinarevic und sein Focus-Team zu Gast im Kulm Country Club, St. Moritz. Information und Reservation zu diesem exklusiven Pop-up-Restaurant unter Tel 081 836 80 00, [countryclub@kulm.com](mailto:countryclub@kulm.com)

## Marroni-Gugelhopf

80 g Butter, weich  
80 g Puderzucker  
3 Eier, Eigelb und Eiweiss getrennt  
125 g Marronipüree  
37 g Haselnüsse, gemahlen  
37 g Baumnüsse, gemahlen  
Kirsch

Die weiche Butter mit Staubzucker in der Küchenmaschine schaumig schlagen, dann die Eigelb einzeln dazu geben und jeweils warten, bis die Eigelb vollständig in die Masse eingearbeitet sind. Marronipüree dazugeben und mit etwas Kirsch würzen. Die Nüsse einarbeiten.

Das Eiweiss cremig steif schlagen und zum Schluss mit einem Gummispatel unter die Masse heben.

Mehrere kleine oder eine grosse Gugelhopfform mit Butter fetten und mit Zucker austreuen, dann die Masse abfüllen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Heissluft etwa 40 bis 45 Minuten backen. Bei kleineren Formen verringert sich die Backzeit etwas. Mit einem Zahnstocher prüfen, ob der Kuchen fertig gebacken ist: Wenn nichts am Holz kleben bleibt, ist der Kuchen fertig.

## Silikon statt Blech

Der fantastische Polymerwerkstoff namens Silikon hat nicht nur in der ästhetischen Chirurgie eine phänomenale Karriere gemacht, sondern auch in der Küche. **Backmatten oder -formen aus Silikon sind strapazierfähig**, daran bleibt nichts kleben, der Stoff ist hochehitzebeständig und am Ende erst noch leicht zu reinigen (nicht in der Spülmaschine!). Eine blecherne oder gar kupferne Gugelhopfform mag zwar optisch mehr hergeben und wertiger wirken, die Silikonform aber macht einem das Hobbybäckerleben leichter. Empfehlenswert sind die hochwertigen Silikonformen Moule Flex des französischen Traditionsherstellers de Buyer, ca. 29 Franken.

