

Gesztenyepüré magyar módra

A gesztenyét pár percig lobogva forró vízben főzzük. Kivesszük, lecsurgatjuk róla a vizet, és lehúzzuk külső kemény és belső puha héját. Most aztán cukros, kevésse vaníliás tejben (1 kilo gesztenyére 25 deka cukrot veszünk) puhára főzzük, átpasszírozzuk, ha kell, még megcukrozzuk, néhány kanál tejszínnel és kevés rummal simára keverjük.

Ha mint önálló fogás szerepel, akkor vagy burgonyanyomón, vagy kis csillaggal ellátott töltőcsövön átnyomjuk, cukros tejszínhabbal bőségesen körítjük, és tálalásig hűtőszekrénybe állítjuk. A fent leírt gesztenyepüré azonban nemcsak mint önálló fogás, de mint torták, sütemények, krémek, töltelékek anyaga is szerepelhet és szerepel is sokszor. ■

A recept forrása: **Magyar Elek:**

Az ínyesmester szakácskönyve

**Geen najaar zonder kastanjes**

Tamme kastanjes, wat een heerlijke herinneringen heb ik aan die papieren puntzakjes met warme verse gepofte kastanjes in de novembermaand. In mijn geval was dat eind jaren tachtig, Ljubljana, maar ook overal in Hongarije stonden en staan er dan kraam-



pjes met de vuurpotten, waarin de kastanjes worden gepoft. Alleen de geur al, de lichtjes in de duistenis en dan die smaak... heerlijk. Net zulke heerlijke herinneringen heb ik aan de Hongaarse cukrászda's met die overheerlijke gesztenyepüré ofwel kastanjepuree. Wij waren er gek op, we zijn er gek op, maar het is al weer even geleden dat ik daadwerkelijk in een Hongaarse cukrászda was.

Maar elk jaar krijgen wij van aange- trouwde familie ergens eind oktober een doos vol tamme kastanjes uit Salland. Zij hoorden een keer dat we gek zijn op kastanjes en sindsdien komt er elk jaar een nieuwe voorraad. Mijn vrouw kookt ze dan en peuzelt er 's avonds een schaalje van op. Het pellen kost wel wat tijd, maar, ja, dan heb je wel een lekkernij.

Toen ik vorig jaar die reuzenpan vol gekookte en uitgelekte kastanjes zag, het waren er eigenlijk veel te veel om op te eten, kreeg ik opeens zin om zelf kastanjepuree te maken. De kastanjes waren al (bijna twee uur) gekookt, dus ik hoefde ze alleen nog maar te pellen en verder te bereiden. Dat 'alleen nog even pellen' hield overigens wel meer in dan even een appeltje schillen of een eitje



pellen. De traditionele manier is de kastanjes even inkerven voor het koken en ze dan een korte tijd koken of in een laag vocht stomen in de oven, waarna je de buitenste én de binnenste schil er gemakkelijk zou moeten kunnen afpellen.

Ik had dus een grote schaal kastanjes die al gekookt waren, en besloot ze stuk voor



stuk te halveren met een scherp mes en ze daarna uit te lepelen met een klein stevig theelepeltje. Dit uitlepelen was wel een monnikenwerk, maar ik had mijn verstand op nul gezet en deed het in de relaxmode, daarbij gesteund door een glaasje overheerlijke halfzoete amberwijn van Hegyem, die ik toen net had besteld.

Enfin, na een paar uurtjes was ik klaar en kon ik overgaan tot de echte bereiding



van de massa tot kastanjepuree. Ik deed er een scheut melk bij, een of twee zakjes vanillesuiker (suiker met een vanillestokje kan natuurlijk ook!), een of twee eetlepels rum en een beker slagroom. Ik mengde deze ingrediënten goed door elkaar tot ik een stevige en min of meer homogene massa had en die liet ik een tijdje (bij voorkeur een nachtje) bijkomen in de koelkast, afgedekt met folie.

Vlak voor het serveren haalde ik een deel van de massa door een aardappelpers en verdeelde de sliertjes in porties. Op deze manier is de machtige puree toch luchtig om te eten. Bovenop een rozetje slagroom en desgewenst een kers op de taart en smullen maar! Na een paar minuten kwamen de gasten allemaal terug voor een refill! Overigens wordt dit toetje in Frankrijk, Italië en de Angelsaksische landen naar de altijd witgetopte berg Mont Blanc een Mont Blanc of Monte Bianco genoemd. Het recept zou naar verluidt al voorkomen in een vijftien-



Kastanjepuree

de-eeuws Italiaans kookboek uit Florence en het zou een geliefd hapje zijn geweest op de dis van Lucrezia Borgia in Ferrara. Maar daar zijn volgens andere bronnen geen bewijzen voor..

Gesztenyepüré is ook in diepvriesvorm verkrijgbaar en als u zich wilt laten trakteren, raden wij u in Budapest een van de volgende **cukrászda's** aan:

Daubner Cukrászda, Szépvölgyi út 50. Bp. 1025,

Augustt Cukrászda, Fény utca 8. Bp. 1024

Ruszwurm Cukrászda, Szentháromság u. 7. Bp. 1014

Trombitás Cukrászda, Dráva utca 18-20. Bp. 1133

Fitlife Cukormentes Cukrászda, Király u. 85. Bp. 1077

Pataki Cukrászda, 2030 Érd, Balatoni út 61. ■

Opmerkingen

Een van mijn cursisten gaf me bij het zien van de foto's de tip om een 'meloenbolletjeslepel' te gebruiken bij het uitlepelen van de gehalveerde kastanjes, maar na het bekijken van een paar van zulke lepels op internet heb ik het idee dat die niet stevig genoeg zijn. Omdat de kastanjes lang gekookt waren en ik de schillen niet gemakkelijk kon verwijderen, kostte het ook flink wat kracht om het kastanjevrucht vlees los te wikkelen. Maar, zoals hiernaast beschreven, als u de kastanjes eerst even inkerft en dan kort kookt of stoomt, schijnen de schillen er soepel af te moeten gaan.

Daarna moet u de kastanjes nog minimaal 40 minuten laten sudderen in een mengsel van suikerwater en melk of volgens weer een andere recept, alleen in melk met suiker, totdat de melk is opgenomen door de kastanjes. ■

Tekst en foto's: Edwin van Schie

Benodigdheden voor 0,5 kg puree

- 1 kg eetbare tamme kastanjes
- 200 g fijne suiker
- 1 l. melk
- 1 vanillestokje
- 1-2 eetlepels rum
- 3-4 dl. zoete slagroom

Jó étvágyat!