Rosenkohl-Maronen mit Rotweinzwiebeln & Sellerie-Kartoffel-Püree (Rezept für 2 Personen)

1. Sellerie-Kartoffel-Püree
Zutaten:
• 300 g Sellerie
• 200 g Kartoffeln (mehligkochend)
• 75 ml Sahne
• 1 EL Butter
• Salz
• Muskatnuss

Zubereitung:
1. Sellerie und Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser weich kochen.
2. Abgießen und ausdampfen lassen.
3. Butter und warme Sahne zugeben und fein pürieren.
4. Mit Salz und Muskat abschmecken.

2. Rotwein-Zwiebeln
Zutaten:
• 2 große rote Zwiebeln
• 150 ml Rotwein
• 1 kleine Zimtstange
• 1 Lorbeerblatt
• 2 Nelken
• 2 Wacholderbeeren
• 1 Prise Zucker
• Salz

Zubereitung:
1. Zwiebeln in feine Ringe schneiden und in Butter glasig anschwitzen.
2. Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen.
3. Mit Rotwein ablöschen und Gewürze zufügen.
4. Einkochen, bis die Sauce sirupartig wird.
5. Mit Salz abschmecken und Gewürze entfernen.

3. Rosenkohl & Maronen
Zutaten:
• 250–300 g Rosenkohl
• 100–120 g Maronen (vorgegart)
• 1 EL Butter oder Öl
• 1 TL Zucker
• Salz, Pfeffer
• Muskatnuss

Zubereitung:
1. Rosenkohl putzen, halbieren und in Salzwasser garen.
2. Maronen kurz mitkochen oder erwärmen.
3. Butter erhitzen, Zucker karamellisieren.
4. Rosenkohl und Maronen anbraten.
5. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Anrichten:
Püree auf Teller geben, Rosenkohl-Maronen darauf verteilen und mit Rotweinzwiebeln vollenden.