

**Soufflé de Maïs au Paprika. Maisauflauf mit Paprika.**

Dem Mais vor dem Durchpassieren 2 Löffel gehackte in Butter angegangene Zwiebel sowie eine starke Spitze Paprika (pro Pfund Mais) beifügen und dann in der gewöhnlichen Weise weiter verfahren.

Anmerkung. Diese beiden Soufflés können sowohl in Timbaleformen als auch in kleinen Kassetten gemacht werden und bilden eine vorzügliche Beigabe für große pochierte Geflügelstücke.

**Marrons. — Kastanien.**

Die Schale auf der gewölbten Seite leicht einschneiden und die Kastanien 7 bis 8 Minuten auf einem Blech mit etwas Wasser in den Ofen stellen, um sie leichter schälen zu können. Oder die Kastanien in kleinen Partien in einem Fritürekorb in rauchendes Fett tauchen und in heißem Zustand abschälen.

**Marrons étuvés. Gedämpfte Kastanien.**

Die geschälten Kastanien in gerade ausreichender Fleischbrühe dämpfen unter Zugabe von einem halben Selleriezweig (pro Pfund Kastanien). Wenn sie zum Füllen von Gans oder Welsch bestimmt sind, müssen sie etwas fest gehalten werden.

**Marrons braisés et glacés. Gedämpfte und glacierte Kastanien.**

Recht große Kastanien aussuchen, in die Fritüre tauchen, schälen und dann nebeneinander in nur einer Lage in ein Sautoir ordnen. Wenn man sie darin anhäuft, erhält man ein mangelhaftes Resultat. Dann bis zu ihrer Höhe mit kräftigem Kalbsfond begießen und während des Dämpfens so wenig als möglich bewegen, um sie nicht zu zerbröckeln. Wenn dreiviertel gar, die Flüssigkeit einkochen und die Kastanien in der dadurch gewonnenen Glace vorsichtig rollen, um sie mit einer glänzenden Decke zu überziehen. Die so zubereiteten Kastanien werden hauptsächlich zu Garnituren verwendet.

**Purée de Marrons. Kastanienpüree.**

Die geschälten Kastanien mit Fleischbrühe und Sellerie, wie bei gedämpften Kastanien angegeben, unter Zugabe von 15 Gr. Zucker garmachen und die Kochung fortsetzen, bis die Kastanien leicht zerfallen. Dann durchs Sieb passieren und, wie bei den vorangegangenen Pürees beschrieben, fertigmachen.

**Navets. — Weißer Rüben.**

Die weißen Rüben werden sowohl als Gemüse als auch Garnitur wie die Karotten zubereitet. Außerdem kommen dafür die nachstehenden Spezialzubereitungen in Betracht:

**Navets farcis. Gefüllte weiße Rüben.**

*Rezept A:* Schöne runde Rüben von mittlerer gleicher Größe wählen, schälen, indem man ihnen eine schöne Form gibt, mit einem flachen Ausstecher von der Wurzelseite her tief einschneiden, dann die Rüben stark blanchieren, das Innere herausnehmen, mit dem herausgenommenen Fleisch ein Püree machen, dem man das gleiche Quantum Kartoffelpüree beimischt, und die Rüben erhaben mit diesem Püree füllen. Die Rüben dann in ein Sautoir stellen und in Butter fertigmachen, indem man sie recht oft begießt.