

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Oktober 2025** ▪
ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" mit Nelson Müller

1. Muskatkürbis
2. Rote Bete (frisch)
3. Maroni (vorgegart)
4. Porree
5. Schwarzer Knoblauch
6. Altbackene Brötchen
7. Filoteig
8. Roquefort
9. Crème fraîche
10. Walnüsse
11. Rauchsatz
12. Salbei

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone Limette Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Angela Röschinger

Kürbisstrudel mit Roquefort, Kräuter-Crème-fraîche und Rote-Bete-Rohkostsalat mit karamellisierten Walnüssen und Maroni

Zutaten für zwei Personen

Für den Kürbisstrudel:

- 1 Filoteig, aus dem Kühlregal, ca. 250 g
- 400 g Muskatkürbis
- 1 Stange Porree
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zehen Schwarzer Knoblauch
- 30 g Ingwer
- 1 Ei
- 150 g Roquefort
- 50 g Butter
- 20 ml Sahne
- 1 EL Honig
- 8 EL Pflanzenöl
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Stärke
- 4 Zweige Rosmarin
- Chili, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:

- 300 g frische Rote Bete mit Grün
- 20 g vorgegarte Maroni
- 20 g Walnüsse
- 1 EL Weißweinessig
- 1 TL Honig
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Dip:

- 1 Zitrone, Saft & Abrieb
- 200 g Crème fraîche
- 1-2 Zweige Salbei
- 1-2 Zweige Petersilie
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Kürbis schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und das Fruchtfleisch klein schneiden oder grob hobeln und einen kleinen Teil pürieren. Kürbis in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Knoblauch abziehen und dazugeben. Ingwer schälen und dazu reiben. Mit Chili, Salz und Pfeffer zugeben. Schwarzen Knoblauch hacken und Masse damit abschmecken. Rosmarinnadeln abzupfen, fein hacken und mit dem Roquefort zum Kürbis geben. Ei dazu geben und unterheben. Dann mit etwas Sahne und Honig verfeinern. Sollte die Masse zu flüssig sein mit etwas in Wasser angerührter Stärke andicken.

Masse auf ein Blech geben und etwas abkühlen lassen.

Fünf Filoteigblätter übereinanderlegen, dabei jede Lage mit etwas Öl bestreichen. Dann die abgekühlte Kürbis-Masse auf den Teig geben und zu einem Strudel formen. Auf ein Backblech legen und im heißen Ofen goldbraun backen.

Butter schmelzen und mit etwas Sahne mischen und den Strudel während des Backens mehrmals damit einpinseln.

Rote Bete schälen und raspeln. Walnüsse und Maroni in der Pfanne mit dem Honig karamellisieren.

Salat mit Essig und Öl anmachen, mit Salz, Pfeffer und ggf. Honig abschmecken. Zum Schluss mit den Walnüssen und Maroni garnieren.

Kräuter grob hacken und unter die Crème fraîche rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Vanessa Wilcke

Kürbisknödel mit Roquefort-Kern, Salzeibutter, Rote-Bete-Würfeln und Maroni-Walnuss-Topping

Zutaten für zwei Personen

Für die Knödel:

¼ Muskatkürbis
2 Schalotten
4 altbackene Brötchen
2 Eier
80 g Roquefort
50 g Parmesan
200 ml Milch
100 g Mehl
½ Bund Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die altbackenen Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Milch leicht erwärmen und über die Brötchen gießen. 10-15 Minuten einweichen lassen.

Muskatkürbis schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Schalotten abziehen und fein schneiden. Kürbisstücke mit Schalotten anbraten und mit einer Gabel grob zerdrücken oder kurz pürieren. Petersilie fein hacken. Parmesan reiben.

Kürbis, Schalotten, gehackte Petersilie, Eier, Parmesan und Mehl zu den eingeweichten Brötchen geben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Alles gründlich vermengen – die Masse soll gut formbar, aber nicht zu feucht sein. Falls nötig, noch etwas Mehl ergänzen.

Aus der Masse mit feuchten Händen Knödel formen und in den Kern ein Stück Roquefort einarbeiten. In leicht siedendem Salzwasser 15–20 Minuten gar ziehen lassen. Die Knödel sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

Für die Rote Bete:

3 frische Rote Bete
250 ml Rotwein
50 ml Weißweinessig
200 ml Gemüsefond
2 EL Honig
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete schälen und in Würfel schneiden. Im Sud aus Rotwein, Essig und Gemüsefond garen. Mit Honig, Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Salzeibutter:

200 g Butter
4-6 Zweige Salbei
Rauchsalz, zum Würzen

Butter in einem Topf erhitzen, Salbei und Salz hinzugeben und ziehen lassen.

Für die Garnitur:

20 g vorgegarte Maroni
20 g Walnüsse
Honig, zum Karamellisieren
Salz, aus der Mühle

Maroni und Walnüsse mit dem Honig in einer Pfanne erhitzen und Salz hinzugeben. Anschließend Maroni und Walnüsse klein hacken und über die Knödel geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Melanie Seeber

Kürbis-Salbei-Gemüse auf Maronenpüree mit geschmortem Porree, gepickelter Rote Bete, Roquefort-Sauce und Filoteig-Walnuss-Segel

Zutaten für zwei Personen

Für das Gemüse:

200 g Muskatkürbis
1 EL Butter
1 EL Rapsöl
6-8 frische Salbeiblätter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Kürbis schälen, vom Kerngehäuse befreien und das Fruchtfleisch fein würfeln. In Rapsöl ca. 5-6 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Salbei in feine Streifen schneiden und mit in Pfanne geben. Weitere 5 Minuten braten. Wenn der Kürbis weich, aber noch bissfest ist, Butter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:

200 g vorgegarte Maroni
½ Schalotte
50 ml Milch
30 g Butter
30 ml Sahne
50 ml Gemüsefond
½ Zweig Thymian
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, fein würfeln und in Rapsöl glasig andünsten. Maronen hinzufügen und mit Fond, Milch und Thymian ca. 5 Minuten aufkochen.

Butter und Sahne zugeben, fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Ggfs. durch Sieb passieren.

Für den Porree:

2 dünne Stangen Porree
1 EL Butter
100 ml Gemüsefond
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Porree putzen und Stangen in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. In einer beschichteten Pfanne ohne Öl mit der Schnittseite nach unten so lange anbraten, bis der Porree dunkelbraun wird. Porree drehen und gleiches auf anderer Seite wiederholen. Porreestücke aufrecht in eine kleine ofenfeste Form setzen. Gemüsefond, Butter, Thymian und Pfeffer hinzufügen. Der Porree sollte komplett mit Fond bedeckt sein. Ca. 25 Minuten im Ofen schmoren. Am Ende salzen.

Für die gepickelte Rote Bete:

1 kleine rohe Rote Bete, ca. 80 g
60 ml Weißweinessig
1 EL Zucker
½ TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete schälen und in dünne Scheiben schneiden.

60 ml Wasser mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer aufkochen, über die Bete gießen. Rote Bete im Sud bis zum Anrichten ziehen lassen.

Für die Roquefort-Sauce:

½ Schalotte
50 g Roquefort
60 ml Sahne
1 EL kalte Butter
20 ml trockener Weißwein
20 ml Gemüsefond
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, würfeln und in Rapsöl andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Kurz einkochen lassen. Gemüsefond und Sahne angießen und aufkochen lassen. Roquefort in kleine Stücke schneiden, einrühren und schmelzen lassen. Nicht mehr aufkochen lassen, da sich die Sauce sonst trennt. Sauce pürieren. Kalte Butter hinzufügen und erneut pürieren, sodass sie etwas schaumig wird.

Für das Filoteig-Walnuss-Segel:

1 Blatt Filoteig
20 g Walnüsse
1 TL Honig
Rapsöl, zum Bestreichen
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Filoteigblatt mit Rapsöl bestreichen. Walnüsse hacken. Hälfte des Teigblattes mit einigen Walnüssen, Thymian, Honig, Salz und Pfeffer bestreuen. Blatt mittig zusammenklappen. Oberfläche erneut mit Rapsöl bestreichen und mit restlichen Walnüssen bestreuen. Zu groben „Segeln“ zurechtschneiden (langgezogene Dreiecke).
Zum Porree in den Ofen geben und ca. 3 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.