

▪ **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



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 Gemüfefond
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 Gemüfefond
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. Gemüfefond, 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.