

▪ **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
 Butter
 Schalotten
 Ingwer
 Rotwein
 Honig
 Olivenöl
 Muskatnuss
 Rosmarin
 Zucker

Sahne
 Mehl
 weiße Zwiebeln
 Knoblauch
 Weißwein
 Senf
 neutrales Öl
 Lorbeer
 Petersilie
 Salz

Milch
 Stärke
 rote Zwiebeln
 Zitrone | Limette | Orange
 Weißweinessig
 Gemüse- und Fleischfond
 Parmesan
 Thymian
 Chili, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer



Vanessa Wilcke

Kürbisknödel mit Roquefort-Kern, Salbeibutter, 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 Salbeibutter:

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.