

▪ 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. Rauchsalz
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 Röslinger**

## 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 Knoblauchzehne
- 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

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.

#### 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

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.

#### 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

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

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.