

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. Dezember 2025  
Zusatzgericht von Björn Freitag



**Für die Maronen-Birnen-Suppe:**

200 g vorgegarte  
Maronen/Esskastanien  
1 reife Birne  
1 rote Zwiebel  
150 ml Sahne  
300 ml Gemüsefond  
100 ml Birnensaft  
Tafelessig, zum Abschmecken  
1 EL Ahornsirup  
2 EL Preiselbeeren, aus dem Glas  
Pflanzenöl, zum Braten  
2 Zweige Dill  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Blätterteigstangen:**

1 Lage Blätterteig  
1 Ei  
1 TL schwarzer Sesam  
Salz, aus der Mühle

**Maronen-Birnen-Suppe mit Blätterteigstange**

**Zutaten für zwei Personen**

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen, würfeln und in Pflanzenöl anschwitzen. Maronen hinzugeben und ebenfalls anschwitzen. Birne schälen, entkernen, vierteln und klein schneiden. Birnenstücke ebenfalls anschwitzen. Etwas Ahornsirup hinzugeben und leicht karamellisieren lassen.

Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit Gemüsefond, Birnensaft und Sahne angießen. Einen Esslöffel Preiselbeeren hinzugeben und vermengen. Die Suppe einige Minuten köcheln lassen. Anschließend pürieren, die Suppe durch ein Sieb streichen und ggf. mit etwas Wasser bis zur gewünschten Konsistenz verdünnen. Nochmals mit Salz würzen und mit Essig abschmecken. Dill fein schneiden. Suppe mit Preiselbeeren, Dill und nach Geschmack mit etwas Sahne garnieren.

Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Blätterteig ausrollen, mit Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen. Blätterteig in gleichmäßige Streifen schneiden und im vorgeheizten Ofen goldgelb backen. Vor dem Servieren leicht mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.