

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Dezember 2024** ▪
Tagesmotto „Drei Pflichtzutaten: Maronen, Filoteig, Birnen“ mit Björn Freitag



Carl Borufka

**Maronen-Suppe und Filoteig-Taschen mit Birnen-
Roquefort-Füllung**

Zutaten für zwei Personen

Für die Maroni-Suppe:

200 g vorgegarte Maronen
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 200 ml Sahne
 2 EL Sauerrahm
 250 ml Gemüsefond
 1 Prise Zimt
 Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit etwas Pflanzenöl in einem Topf anbraten. Maronen hinzugeben und mit dem Gemüsefond ablöschen, Pfeffer und Zimt hinzugeben. Für 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend alles pürieren und die Schlagsahne einrühren. Nochmal bei niedriger Hitze für ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit je einem Esslöffel Sauerrahm servieren.

Für die Filoteig-Taschen:

2 Blätter Filoteig
 2 reife Birnen
 ½ Zitrone, Saft
 100 g Roquefort
 30 g Butter + Butter, zum Braten
 2 Zweige Thymian
 Pflanzenöl, zum Braten
 Zucker, zum Karamellisieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen, klein schneiden und in etwas Butter etwa 5 Minuten weich garen. Etwas Zucker zu den Birnen geben und kurz karamellisieren lassen. Roquefort klein schneiden. Den Filoteig nochmal in der Hälfte zusammenfalten und dann etwa 10x10 cm große Quadrate herausschneiden. Thymianblätter zupfen und auf den Teig streuen, dann jeweils 1-2 TL Birne und Roquefort in die Mitte platzieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Butter schmelzen. Den Teig an den Rändern mit geschmolzener Butter bestreichen. Die zwei oberen Ecken in die Mitte und die untere Seite nach oben falten, um eine schöne dreieckige Tasche zu formen. Kurz in der Pfanne mit wenig Öl anbraten bis beide Seiten goldbraun sind und mit der Suppe servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.