

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Dezember 2018** ▪  
**Weihnachtliches Leibgericht mit Alexander Kumptner**



Heike Heinze

**Süßkartoffel-Kürbis-Strudel auf lauwarmer Rote Bete mit Blattspinat, Mandarinen-Orangen-Sauce und karamellisierten Walnüssen**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Süßkartoffel-Kürbis-Strudel:**

1 Süßkartoffel  
200 g Hokkaido-Kürbis  
1 Packung Strudelteig  
1 Ei  
100 g Parmesan  
100 g Kräuterfrischkäse  
2 EL Butter  
Chili, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Süßkartoffel schälen, Kürbis waschen und beides grob reiben. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Butter in Pfanne erhitzen und Süßkartoffel-Kürbis-Masse anschwitzen. Parmesan reiben und zusammen mit Kräuterfrischkäse unter die Strudelmasse heben. Strudelblätter auf Küchentuch legen und mit dem Eigelb bestreichen. Süßkartoffel-Kürbis-Masse darauf geben und einrollen. 20 min backen.

**Für die Rote Bete:**

1 frische Rote Bete  
250 ml Rote Bete Saft  
1 Orange  
1 Limette  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete schälen und in dünne Scheiben hobeln. Orange heiß abwaschen und Zesten abreißen. Limette auspressen. Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Rote Bete im Rote Bete Saft zusammen mit Orangenzesten, etwas Orangensaft, etwas Limettensaft und Kräutern bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten gar kochen.

**Für den Blattspinat:**

500 g Babyspinat  
1 Schalotte  
100 g Portulak  
2 EL Butter  
1 Muskatnuss  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat waschen und trockenschleudern. Portulak abbrausen und trockenwedeln. Schalotte abziehen und fein hacken. Butter in Pfanne erhitzen, Schalotte anschwitzen. Spinat dazu geben und unter Rühren zusammenfallen lassen. Portulak dazu geben. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

- Für die Sauce:** Zucker und Butter karamellisieren und mit Saft der ausgepressten Orange ablöschen. Sternanis und Kardamom dazu geben und reduzieren.  
250 g griechischer Joghurt Joghurt und Honig unterrühren und mit Chili abschmecken. Mandarine  
1 Blutorange und Blutorange filetieren und dazugeben. Limette heiß abwaschen,  
1 Mandarine Schale abreiben und Sauce mit Abrieb verfeinern.  
1 Limette  
100 g Butter  
1 EL Puderzucker  
2 EL Honig  
1 Sternanis  
1 Kardamom  
Chili, aus der Mühle
- Für die Walnüsse:** Zucker in Pfanne karamellisieren und grob gehackte Walnüsse dazu geben.  
50 g Walnuskerne  
50 g Zucker

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.