Die Küchenschlacht – Menü am 11. November 2026 ▪ Tagesmotto „Warenkorb“ mit Zora Klipp

Warenkorb

1. Rehrücken
2. Spitzkohl
3. Hokkaido
4. Birne
5. Polenta
6. Yufka-Teig
7. Gorgonzola dolce
8. Walnüsse
9. Wermut
10. Vanilleschote
11. Kümmelsamen
12. Kerbel

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone | Limette | Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf / süßer Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Jennifer Schönrock

Kohlroulade mit Birnen-Kürbis-Füllung, Rotweinsauce, Kürbiscreme und karamellisierten Walnüsse

Zutaten für zwei Personen

Für die Kohlroulade:
1 Spitzkohl
¼ Hokkaido
1 Birne
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehen
1 Zitrone, davon Abrieb
1 Ei
Butter, zum Braten
2-3 Zweige Petersilie
20 g Walnusskerne
2 EL Zucker
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Spitzkohl putzen, Blätter lösen und diese in kochendem Wasser blanchieren. Blätter kalt abschrecken und gut abtrocknen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Hokkaido und Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien, fein würfeln und in einer Pfanne mit Butter nach und nach anbraten. Bei gewünschter Fabre und Konsistenz alles in eine Schüssel geben.

Walnusskerne fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Zucker karamellisieren. Einen kleinen Teil der Nüsse für die Garnitur beiseitelegen.

Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Petersilie fein hacken und zusammen mit dem Zitronenabrieb und den karamellisierten Nüssen zu der Masse geben. Nach Bedarf Ei hinzugeben und alles gut miteinander vermengen.

Spitzkohl-Blätter ausbreiten und etwa zwei Esslöffel Füllung mittig auf ein Blatt geben. Dann seitlich einklappen und dann straff aufrollen. Mit Zahnstochern, Rouladennadeln oder Küchengarn fixieren.

Olivenöl in einen heißen Bräter oder Topf geben, Rouladen 4-5 Minuten rundherum scharf anbraten. Bei Bedarf noch einige Minuten in der Pfanne schmoren lassen.

Für die Sauce:
400 ml Rinderfond
150 ml Rotwein
1 EL kalte Butter
1 EL Speisestärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderfond zum Kochen bringen, Rotwein hinzugeben und weiter köcheln lassen.

Etwas Wasser mit Speisestärke verrühren und unter den Rinderfond rühren. Noch einmal kurz aufkochen lassen. Zum Schluss etwas kalte Butter unter die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kürbiscreme:
¼ Hokkaido
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, davon Abrieb
1-2 EL Butter
200 ml Gemüsefond
1 EL Honig
1 Zweig Rosmarin
Muskatnuss, zum Reiben
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hokkaido putzen, Kerngehäuse entfernen und würfeln. In Gemüsefond weichkochen. Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Pfanne in etwas Öl anschwitzen.

Kürbis abgießen, dabei etwas Fond auffangen. Kürbis zusammen mit dem Knoblauch, Butter und Honig fein pürieren. Mit Rosmarin, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und etwas Zitronenabrieb hinzugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.