

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



Marie Klimczok

**Rote Bete "Wellington" im Filoteig mit Maronen-Sauce
und karamellisierten Thymian-Birnen**

Zutaten für zwei Personen

Für das Rote-Bete-Wellington:

- 8 Blätter Filoteig
- 4 mittelgroße, vorgegarte Rote Bete
- 200 g Kräuterseitlinge
- 200 g braune Champignons
- 100 g vorgekochte Maronen
- 1 kleine Schalotte
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 Ei Größe S
- 2 ½ EL Milch
- 1 EL Butter, zum Braten
- 50 g Butter, zum Einpinseln
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Butter zum Einpinseln in einem Topf schmelzen.

Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Pilze putzen und ebenfalls fein hacken. Maronen fein würfeln. In einer Pfanne einen Esslöffel Butter erhitzen und die Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Pilze und Maronen hinzufügen und bei mittlerer Hitze anbraten, bis die Flüssigkeit der Pilze verdampft ist. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Mischung mit Salz, Pfeffer, Thymian und Petersilie abschmecken.

Die Filoteigblätter vorsichtig auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Jedes Blatt mit geschmolzener Butter bestreichen. Jeweils zwei bis drei Blätter übereinanderlegen, sodass vier Stapel entstehen.

In der Mitte jedes Filoteig-Stapels eine Portion der Pilz-Maronen-Füllung platzieren. Jeweils eine Rote Bete auf die Füllung setzen. Den Filoteig um die Rote Bete und die Füllung wickeln, die Ränder gut verschließen. Dabei darauf achten, dass der Teig straff gewickelt wird. Ei und Milch miteinander verquirlen. Die Filo-Päckchen auf ein Backblech legen und mit der Milch-Ei-Mischung bestreichen, um eine schöne Bräunung zu erhalten. Im vorgeheizten Ofen ca. 25-30 Minuten backen, bis der Filoteig knusprig und goldbraun ist.

Für die Maronensauce:

- 100 g vorgekochte Maronen
- 1 Schalotte
- ½ Orange, Saft
- 100 ml Sahne
- 25 g Butter
- 150 ml Gänsefond
- 50 ml roter Portwein
- 50 ml französischer Wermut
- 1 Prise Zimt
- 1 TL Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und in Scheiben schneiden. Maronen ebenfalls in Scheiben schneiden. Beides mit Zucker in zerlassener Butter in einer Pfanne 2–3 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten. Dann mit Portwein und Wermut ablöschen und den Ansatz um ein Drittel bei mittlerer Hitze einkochen. Gänsefond und die Sahne hinzugießen und alles nochmals um ein Drittel einkochen. Zum Schluss mit dem Stabmixer möglichst fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Sauce mit Salz, Pfeffer, Zimt und einem Spritzer Orangensaft abschmecken.

Für die Thymian-Birnen: Birne in Spalten schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Butter in einer Pfanne schmelzen, braunen Zucker hinzufügen und leicht karamellisieren lassen. Birnenspalten in die Pfanne geben, mit Orangensaft und einer Prise Salz karamellisieren, bis sie weich und goldbraun sind. Thymianblätter zupfen und darüber streuen, kurz durchschwenken und warm servieren. Nach Geschmack mit Ahornsirup verfeinern.

- 2 reife, aber feste Birnen
- ½ Orange, Saft
- 2 EL Butter
- 2 Zweige Thymian
- 2 EL brauner Zucker
- 1 EL Ahornsirup
- Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Kräuter waschen, trockenwedeln und für die Garnitur grob zupfen.

- 2 Zweige glatte Petersilie
- 4 Zweige Schnittlauch

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.