

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Oktober 2020** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Jasmin Fuchs

Teigtaschen mit Kartoffel-Blutwurst-Füllung, Rote-Bete-Crêpe-Röllchen und Herbstsalat mit Kürbis und gebratenen Champignons

Zutaten für zwei Personen

Für die Teigtaschen:

- 2 große Filoteigblätter
- 1 große, mehligkochende Kartoffel
- 200 g Blutwurst
- 1 Apfel
- 1 Ei
- 2 Zweige Majoran
- 8 EL Semmelbrösel
- Neutrales Öl, zum Frittieren

Die Kartoffel schälen, klein schneiden, in heißem Wasser garkochen und mit einer Gabel danach zerdrücken. Blutwurst pellen und würfeln. Apfel entkernen und in Stücke schneiden. Majoran abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Kartoffel mit Blutwurst, Ei, Apfelstückchen, Majoran und Semmelbröseln mischen.

Filoteig in sechs kleine Quadrate (ca. 8 x 8 cm) schneiden, anschließend 3 Quadrate schichten und zum Verkleben dazwischen mit Wasser bestreichen. 1 TL der Blutwurstmasse nun auf den Teig geben und zu Taschen zusammenklappen. Teigrand mit Wasser bestreichen, festdrücken und im heißen Öl ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Herbstsalat:

- 100 g Feldsalat
- 100 g Rucola
- 1 kleine, rote Zwiebel
- 10 blaue, kernlose Trauben
- 1 EL Honig
- 1 TL scharfer Senf
- 1 TL süßer Senf
- 2 EL dunkle Johannisbeermarmelade
- 3 EL weißer Balsamicoessig
- 4 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salate waschen und auf einem Teller verteilen.

Aus Olivenöl, weißem Balsamicoessig, Salz, Pfeffer, Honig, Senf und Johannisbeermarmelade ein Dressing anrühren. Zwiebel abziehen, fein würfeln und untermischen.

Die Trauben halbieren und mit dem Dressing und Salat zusammen vermengen.

Für den Kürbis:

- ½ Hokkaido-Kürbis
- 1 TL Honig
- 5 EL Olivenöl
- 2 TL Ras el Hanout
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kürbis in Spalten schneiden, mit Öl, Honig, Ras el Hanout, Salz und Pfeffer einreiben und auf einem Blech verteilen. 20 Minuten im Ofen backen.

Für die gebratenen Äpfel: Apfel in Scheiben schneiden und in Butter anbraten. Thymian abbrausen, trockenwedeln und dazugeben. Apfelscheiben mit Honig beträufeln und salzen.

- 1 rotschaliger Apfel
- 50 g Butter
- 2 EL Honig
- 1 Zweig Thymian
- Salz, aus der Mühle

Für die gerösteten Walnüsse: Zucker, Butter, Cayennepfeffer, Curry, Salz und 2 EL Wasser in einer Pfanne erhitzen und leicht karamellisieren. Nüsse hinzugeben und anschließend auf dem Backpapier verteilen. 10 Minuten im Ofen bei 180 Grad rösten.

- 100 g Walnusskerne
- 1 EL Butter
- 2 EL Zucker
- 1 TL Cayennepfeffer
- 2 EL Curry
- 1 TL Salz

Für die gebratenen Champignons: Pilze putzen und vierteln. Knoblauch abziehen und hacken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Pilze mit Rosmarin und Knoblauch in Öl 5 Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

- 8 braune Champignons
- ½ Knoblauchzehe
- 1 EL Rapsöl
- 1 Zweig Rosmarin

Für die Rote-Bete-Crêpe-Röllchen: Rote-Bete-Knolle kleinschneiden und pürieren.

- 1 vorgegarte Rote Bete
- 3 cm Meerrettich
- 1 Ei
- 100 g Frischkäse
- 5 EL Mehl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pürierte Rote Bete mit Ei, 50 ml Wasser, Mehl und Salz zu einem Teig anrühren und in einer Pfanne daraus dünne Crêpes backen.

Zum Schluss mit Frischkäse bestreichen, Meerrettich darüber reiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Crêpes dünn aufrollen und im Kühlschrank kaltstellen.

Zum Anrichten: Herbstsalat auf Tellern verteilen. Trauben, Äpfel, Pilze, Nüsse und Kürbisspalten darüber verteilen. 2 kleine Blutwurst-Taschen darauf legen. Crêpe-Röllchen aufschneiden und auf dem Salat verteilen. Parmesan über den Salat hobeln, mit Pfeffer würzen und servieren.

- 30 g Parmesan
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle