

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



Stefan Albert

Filoteig mit Maronen-Pilz-Füllung, Steinpilz-Schaum, glasierten Birnen und Birnen-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für den Strudel:

1 Ei
 75 g Ricotta
 75 g vorgekochte, geschälte Maronen
 150 g braune Champignons
 2 Frühlingszwiebeln
 6 Filoteig-Blätter
 50 g geröstete, gehackte Haselnüsse
 2 EL Sherry
 2 Zweige Thymian
 ½ Bund krause Petersilie
 125 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Maronen in einer Küchenmaschine fein hacken. Champignons putzen und hacken. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Eine Pfanne erhitzen und Butter darin zerlassen. Etwa die Hälfte der Butter in ein Gefäß abgießen und warmhalten. In der Butter erst die Frühlingszwiebeln, anschließend gehackte Pilze und Maronen farbig anrösten. Thymian hinzugeben. Mit Sherry ablöschen und vollständig reduzieren lassen. Maronenpüree und Haselnüsse hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen. Petersilie fein schneiden und mit dem Ricotta unterheben. Zwei Esslöffel dieser Masse beiseitestellen. Zweimal drei Lagen Filoteigblätter auf die Arbeitsplatte legen. Je ein Blatt mit der warmen, flüssigen Butter bestreichen und ein weiteres Blatt darauflegen. Mit dem dritten Blatt ebenso verfahren und diesen Vorgang ein weiteres Mal wiederholen.

Die Maronen-Pilzmasse auf dem unteren Drittel des Teigblattes streichen. Teig wie eine Frühlingsrolle aufrollen und an den Enden unterklappen. Ei aufschlagen und trennen. Strudel mit Eigelb einstreichen. Strudel auf ein Backblech mit Backpapier setzen und 15-20 Minuten goldbraun backen.

Für den Steinpilz-Schaum:

30 g getrocknete Steinpilze
 1 Schalotte
 100 ml Sahne
 150 g Frischkäse
 30 g Butter
 2 EL französischer Wermut
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze in heißem Wasser einweichen. Ausdrücken und ggfs. kleinschneiden.

Schalotte abziehen, fein hacken und in Butter glasig dünsten. Steinpilze hinzugeben, kurz anbraten, mit Wermut ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne und Frischkäse hinzugeben und kurz kochen lassen. Anschließend fein pürieren. Sauce mit einem Stabmixer vor dem Servieren aufschäumen.

Für das Birnen-Eis:

165 g Birnenpüree, Birnenmark
 ½ Zitrone, Saft & Abrieb
 80 ml Sahne
 80 ml Birnensaft
 35 g Zucker
 1 Vanilleschote

Schlagsahne in der Küchenmaschine steif schlagen. Vanilleschote auskratzen. Zucker, Vanillemark und Birnensaft zur schlagenden Sahne langsam hinzugeben. Birnenpüree hinzugeben. Kurz vor Schluss Abrieb und Saft einer halben Zitrone hinzugeben. Masse in der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Für die glasierte Birne: Vanilleschote auskratzen. Den Strunk der Birne entfernen. Birnen waschen, trockentupfen und vier kleine Scheiben (ca. 0,5 cm) ausschneiden. In einer Pfanne die Butter erwärmen und die Birnenscheiben darin anbraten. Butter abgießen, mit Orangenlikör ablöschen; Ahornsirup und Vanillemark dazugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Pro Portion einen Esslöffel der Maronen-Pilzmasse in einen tiefen Teller geben. Das Birnen-Eis daraufsetzen. Strudel in der Mitte schräg anschneiden und ebenfalls ansetzen. Wenig Sauce nappieren und Rest à Part reichen damit der Strudel nicht weich wird.