

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. November 2020 ▪  
Warenkorb „Spitzkohl, Strudelblätter, Muskatkürbis“ mit Nelson Müller



Valera Tokarev

**Frühlingsrollen mit Rindfleisch-Spitzkohl-Füllung und Kürbis-Relish**

Zutaten für zwei Personen

- Für die Frühlingsrollen:**
- 2 Strudelblätter
  - 300 g Rinderfilet
  - 200 g Spitzkohl
  - 10 Steinpilze
  - 1 Süßkartoffel
  - 2 rote Zwiebeln
  - 3 Knoblauchzehen
  - 1 Chilischote
  - 1 Schuss Fleischfond
  - 1 Bund glatte Petersilie
  - Olivenöl, zum Anbraten
  - Neutrales Öl, zum Frittieren
  - Butterschmalz, zum Frittieren
  - Salz, aus der Mühle
  - Pfeffer, aus der Mühle
- Das Rinderfilet waschen, trockentupfen, in feine Streifen schneiden und für einige Minuten scharf in Öl anbraten. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, klein schneiden (etwas Knoblauch beiseitelegen) und in einer anderen Pfanne glasig dünsten. Steinpilze putzen und klein schneiden. Spitzkohl putzen, vom Strunk befreien und in feine Julienne schneiden. Süßkartoffel schälen und auch in Julienne schneiden. Süßkartoffel, Pilze und Spitzkohl zum Zwiebel-Knoblauch-Gemisch geben und sautieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Chili der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien, klein hacken und zusammen mit restlichem Knoblauch zum Kohl geben. Fond hinzufügen. Ca. 10-15 Minuten weiterbraten, bis die Masse sich etwas reduziert hat, dann gehackte Petersilie unterheben. Masse zusammen mit den Rinderstreifen anschließend auf zwei Strudelblätter verteilen und zu Frühlingsrollen einrollen. In einer hohen Pfanne mit Butterschmalz oder in einer Fritteuse 2-3 Minuten frittieren, bis die Rollen goldbraun sind.
- Für das Relish:**
- ¼ Muskatkürbis
  - 1 Zwiebel
  - 3 Schalotten
  - 80 ml Rinderfond
  - 125 ml Weißwein
  - 2 Zweige Rosmarin
  - 2 Zweige Thymian
  - 1 EL Zucker
- Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und je nach Geschmack fein hacken. Schalotten abziehen, in feine Streifen schneiden und zusammen mit dem Zucker bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Kürbis schälen, von Kernen befreien und raspeln. Kürbisraspeln zu den Schalotten geben und mitdünsten lassen. Mit Weißwein ablöschen. Rinderfond, Rosmarin und Thymian hinzufügen und die Flüssigkeit offen auf ca. 100 ml einköcheln lassen. Als Dip in einer Schale servieren.
- Für die Garnitur:**
- Einige Steinpilze
- Die Rollen auf einem Teller schön anrichten. Steinpilze putzen, vierteln, scharf anbraten und fächerförmig ausbreiten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.