

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. September 2025 ▪**
Tagesmotto „Herbstküche“ mit Nelson Müller



Luisa Wilmerding

Rote-Bete-Knödel mit Gorgonzolasauce, Birnenspalten und karamellisierten Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Knödel:

200 g vorgegarte Rote Bete
 1 Zwiebel
 200 g Knödelbrot
 200 ml Rote-Bete-Saft
 2 Eier
 3 EL Butter
 100 ml Milch
 50 g Weizenmehl
 1 Bund Petersilie
 1 TL Salz

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, fein hacken, 1 EL Butter erhitzen und Zwiebel darin glasig braten. Petersilie fein hacken und zusammen mit dem Brot, etwas Rote-Bete-Saft, Eiern, 1 EL Butter, Milch, Mehl, Salz und Pfeffer verkneten. Rote Bete fein reiben und ebenfalls zur Knödelmasse geben. Masse 5 Minuten ziehen lassen.

Kochtopf mit reichlich Wasser, Salz und dem restlichen Rote-Bete-Saft zum Kochen bringen. Knödel in siedendem Wasser 10 Minuten garen, dann abschütten. Butter in einer heißen Pfanne zerlassen und die Knödel kurz darin schwenken.

Für die Sauce:

1 Zwiebel
 1 Zitrone, Saft
 200 g milder Gorgonzola
 300-400 ml Sahne
 100 ml Gemüsfond
 1 Schuss Weißwein

Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, fein hacken und in etwas Öl andünsten. Mit Weißwein, Fond und Sahne ablöschen und leicht einköcheln lassen. Gorgonzola einrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für die Birne und Walnüsse:

1 Birne
 2-3 EL Walnuskerne
 4 EL Zucker

Birnen schälen und in Spalten schneiden. In der Pfanne leicht anrösten. Danach den Zucker mit 1-2 EL Wasser in der Pfanne erhitzen bis der Zucker sich aufgelöst hat. Walnüsse dazu geben und karamellisieren lassen. Danach auf einem Teller abkühlen lassen und klein hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.