

▪ **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.



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 Frühlingzwiebeln
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. Frühlingzwiebel 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 Frühlingzwiebeln, 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 Frühlingsschnecke 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.



Lydia Janko

Schweinekotelett mit Birne, Rahmsauce, Kartoffel-Maronen-Püree und Filoteig-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch und Sauce:

2 Schweinekoteletts, vom Edelschwein
je ca. 200-250 g
1 Birne
65 ml Sahne
Butterschmalz, zum Braten
65 ml Weißwein
½ TL Speisestärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Koteletts von beiden Seiten in Butterschmalz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse herausschneiden und je eine Hälfte auf ein Kotelett legen. Sahne und Wein zugießen. Deckel auflegen und alles 20 Minuten schmoren lassen. Koteletts auf eine Platte legen. Bratensud mit Stärke abbinden und final mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:

100 g vorgegarte Maronen
100 g mehligkochende Kartoffeln
1 EL Butter
250 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser 20 Minuten weichkochen. Nach 10 Minuten Garzeit Maronen hinzufügen und ebenfalls weichkochen. Wasser abgießen und ausdampfen lassen.

Butter und Milch in einem Topf erwärmen. Maronen und Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und in die warme Butter-Milch-Mischung geben. Mit dem Schneebesen unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Chip:

1 Blatt Filoteig
¼ Zitrone, Abrieb
1 EL Butter
20 g Parmesan
1 Zweig Rosmarin
½ EL heller Sesam
½ EL schwarzer Sesam
Salz, aus der Mühle

Butter schmelzen. Filoteigblatt auslegen, mit etwas flüssiger Butter bestreichen und mit Salz bestreuen. Rosmarinnadeln abzupfen und sehr fein hacken. Käse reiben und mit Rosmarin und Zitronenabrieb mischen, dann dünn auf das Filoblatt streuen. Die andere Hälfte mit der gebutterten Seite nach unten darauflegen, fest andrücken und mit der restlichen flüssigen Butter bepinseln. Mit Sesamsamen bestreuen. Teigplatte mit einem scharfen Messer in Quadrate schneiden. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und auf mittlerer Schiene 5-8 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen .

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Carl Borufka

Maronen-Suppe und Filoteig-Taschen mit Birnen-Roquefort-Füllung

Zutaten für zwei Personen

Für die Maroni-Suppe:

200 g vorgegarte Maronen
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
200 ml Sahne
2 EL Sauerrahm
250 ml Gemüsefond
1 Prise Zimt
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit etwas Pflanzenöl in einem Topf anbraten. Maronen hinzugeben und mit dem Gemüsefond ablöschen, Pfeffer und Zimt hinzugeben. Für 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend alles pürieren und die Schlagsahne einrühren. Nochmal bei niedriger Hitze für ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit je einem Esslöffel Sauerrahm servieren.

Für die Filoteig-Taschen:

2 Blätter Filoteig
2 reife Birnen
½ Zitrone, Saft
100 g Roquefort
30 g Butter + Butter, zum Braten
2 Zweige Thymian
Pflanzenöl, zum Braten
Zucker, zum Karamellisieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen, klein schneiden und in etwas Butter etwa 5 Minuten weich garen. Etwas Zucker zu den Birnen geben und kurz karamellisieren lassen. Roquefort klein schneiden. Den Filoteig nochmal in der Hälfte zusammenfalten und dann etwa 10x10 cm große Quadrate herausschneiden. Thymianblätter zupfen und auf den Teig streuen, dann jeweils 1-2 TL Birne und Roquefort in die Mitte platzieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Butter schmelzen. Den Teig an den Rändern mit geschmolzener Butter bestreichen. Die zwei oberen Ecken in die Mitte und die untere Seite nach oben falten, um eine schöne dreieckige Tasche zu formen. Kurz in der Pfanne mit wenig Öl anbraten bis beide Seiten goldbraun sind und mit der Suppe servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.