

Kürbis-Gemüse, Maronen-Püree, Porree, Rote Bete

Für zwei Personen

Für das Gemüse:

200 g Muskatkürbis	1 EL Butter	1 EL Rapsöl
6-8 frische Salbeiblätter	Salz	Pfeffer

Für das Püree:

200 g vorg. Maroni	$\frac{1}{2}$ Schalotte	50 ml Milch
30 g Butter	30 ml Sahne	50 ml Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ Zweig Thymian	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Porree:

2 dünne Stangen Porree	1 EL Butter	100 ml Gemüsefond
1 Zweig Thymian	Salz	Pfeffer

Für die Rote Bete:

1 kl. rohe Rote Bete	60 ml Weißweinessig	1 EL Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Salz	Pfeffer	

Für die Roquefort-Soße:

$\frac{1}{2}$ Schalotte	50 g Roquefort	60 ml Sahne
1 EL kalte Butter	20 ml trockener Weißwein	20 ml Gemüsefond
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für das Filoteig-Segel:

1 Blatt Filoteig	20 g Walnüsse	1 TL Honig
Rapsöl	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Kürbis schälen, vom Kerngehäuse befreien und das Fruchtfleisch fein würfeln. In Rapsöl 5-6 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Salbei in feine Streifen schneiden und mit in Pfanne geben. Weitere 5 Minuten braten. Wenn der Kürbis weich, aber noch bissfest ist, Butter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:

Schalotten abziehen, fein würfeln und in Rapsöl glasig andünsten.

Maronen hinzufügen und mit Fond, Milch und Thymian 5 Minuten aufkochen.

Butter und Sahne zugeben, fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Ggfs. durch Sieb passieren.

Für den Porree:

Porree putzen und Stangen in 4 cm lange Stücke schneiden. In einer beschichteten Pfanne ohne Öl mit der Schnittseite nach unten so lange anbraten, bis der Porree dunkelbraun wird. Porree drehen und gleiches auf anderer Seite wiederholen. Porreestücke aufrecht in eine kleine ofenfeste Form setzen. Gemüsefond, Butter, Thymian und Pfeffer hinzufügen. Der Porree sollte komplett mit Fond bedeckt sein. 25 Minuten im Ofen schmoren. Am Ende salzen.

Für die Rote Bete:

Rote Bete schälen und in dünne Scheiben schneiden.

60 ml Wasser mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer aufkochen, über die Bete gießen. Rote Bete im Sud bis zum Anrichten ziehen lassen.

Für die Roquefort-Soße:

Schalotten abziehen, würfeln und in Rapsöl andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Kurz einkochen lassen. Gemüsefond und Sahne angießen und aufkochen lassen. Roquefort in kleine Stücke schneiden, einrühren und schmelzen lassen. Nicht mehr aufkochen lassen, da sich die Sauce sonst trennt. Sauce pürieren. Kalte Butter hinzufügen und erneut pürieren, sodass sie etwas schaumig wird.

Für das Filoteig-Segel:

Filoteigblatt mit Rapsöl bestreichen. Walnüsse hacken. Hälfte des Teigblattes mit einigen Walnüssen, Thymian, Honig, Salz und Pfeffer bestreuen. Blatt mittig zusammenklappen. Oberfläche erneut mit Rapsöl bestreichen und mit restlichen Walnüssen bestreuen. Zu groben Segeln zurechtschneiden (langgezogene Dreiecke).

Zum Porree in den Ofen geben und 3 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Melanie Seeber am 30. Oktober 2025