REZEPTKARTE | Beet Wellington mit
Orangen-Kräuter-Knöpfle
in Kürbissauce.





Mitflerd & Gell.

BEET WELLINGTON mit Orangen-Kräuter-Knöpfle in Kürbissauce.

Für das Beet Wellington

8 Rote oder Bunte Beten

Olivenöl

Salz, Pfeffer

600 g braune Champignons

2 Schalotten

I Knoblauchzehe

500 g Spinat (alt.TK Spinat oder Mangold)

1/2 Bund Petersilie

I EL mittelscharfer Senf

2 EL flüssiger Honig

2 Pakete frischer Blätterteig

l Ei

4 EL Milch

Für die Knöpfle

1 Orange

I Bund frische Kräuter (Petersilie, Basilikum, Salbei)

400 g Mehl

1/2 TL Salz

4 Eier

200 ml Sprudelwasser

Für die Sauce

400 g Kürbis

Cayennepfeffer

400 ml Sahne

Salz nach Belieben

- 1. Für das Beet Wellington den Backofen auf 200°/180°Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Rote Beten mit 3 EL Öl bestreichen und mit Salz bestreuen. Auf das Blech setzen und ca. 30 Minuten backen. Den Kürbis für die Sauce kann man direkt mit dazu geben. s.u.
- 2. Pilze säubern, putzen und sehr fein hacken. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Spinat waschen und grob zerteilen. Petersilie waschen und fein hacken. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze, Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze für etwa 10 Minuten andünsten. Spinat und Petersilie dazugeben, kurz mit andünsten und dann vom Herd nehmen. Senf und Honig dazugeben, gut verrühren und alles kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jetzt sollten auch die Roten Beten gar sein und können aus dem Ofen genommen werden.
- 3. Für je eine Rolle ein Paket Teig mit etwa der Hälfte der Pilzmasse bestreichen. Dabei an den Rändern rundum einen etwa vier cm breiten Streifen frei lassen. Jetzt vier rote Beten in Reihe auf eine lange Seite des Teiges setzen. An den Seiten einklappen und aufrollen. Den Rand mit der Milch-Butter-Mischung bestreichen und verkleben.
- **4.** Ein Blech mit Backpapier auslegen, Rollen daraufsetzen. Das Ei mit Milch verquirlen und die Teigrollen damit bestreichen. Im heißen Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen.
- **I. Für die Knöpfle** die Orangenschale abreiben und beiseite stellen. Den Saft auspressen, bei mittlerer Hitze auf die Hälfte reduzieren und abkühlen lassen.
- 2. Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen. Eine Mulde machen, die Eier hineinschlagen und den reduzierten Orangensaft dazugeben. Alles gut miteinander vermengen und dann nach und nach den Sprudel dazugeben. Mit einem Holzlöffel gut verrühren, bis der Teig Blasen schlägt. Er darf nicht zu fest sein und sollte langsam von Löffel tropfen.
- 3. Einen großen Topf mit Salzwasser erhitzen und den Teig portionsweise durch ein Knöpflesieb oder eine Spätzlepresse geben. Die Knöpfle mit einer Schaumkelle aus dem Wasser holen, in eine Schüssel geben. Etwas Butter oder Öl unterheben und warm halten.
- **I. Für die Sauce** den Kürbis schälen und grob würfeln. Geölt und gesalzen zu den Rote Beten auf das Backblech geben. s.o. Danach den Kürbis in einem Topf mit der Sahne aufkochen und dann bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen.
- **2.** Mit einem Pürierstab fein zerkleinern. Eventuell durchsieben. Mit Salz und Cayenneþfeffer abschmecken.

Wer in diesem Menü Fleisch vermisst, dem legen wir ein zartes Stück Rinderfilet mit Salzflocken und Pfeffer oder mit einer schönen Kräuterbutter ans Herz.



SPEISEKAMMER
Bundesstraße 23a
52159 Roetgen

Telefon 02471 - 133 84 86

www.speisekammer-roetgen.de

 $facebook\ und\ instagram\ @speisekammer.roetgen$



Rezept, Foto und Entwurf Anja Henn www.mitherdundseele.de instagram @mitherdundseele