

Aufgegabelt von Alexander Herrmann Kürbiskern-Brezenknödel

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-kuerbiskern-brezenknoedel-rezept-100.html](https://br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-kuerbiskern-brezenknoedel-rezept-100.html)



Zutaten:

- 3-4 Stk. Laugenbrezen (ca. 350g)
- 10 EL Kürbiskerne
- 3 EL Kürbiskernmehl
- 3 EL Zwiebelwürfel
- 100 ml Milch
- 2 Stk. Eier
- 2 EL Butter
- 1 Schale Feldsalat
- 50 ml Kürbiskernöl
- 100 g Sauerrahm
- 1 Stk. Zitrone
- 1 Stk. Orange
- 2 Stk. Birnen
- 100 g Butter
- Pflanzenöl
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Die fein geschnittenen Zwiebelwürfel mit etwas Öl in einem kleinen Topf anschwitzen, 4 EL Kürbiskerne zugeben, kurz mitrösten (bis die Kerne anfangen zu knacken) und mit Milch ablöschen.
2. Laugenbezen (vom Vortag) in Stücke schneiden, mit der heißen Milch übergießen, vermengen, kurz abkühlen lassen, Eier zugeben, mit Kürbiskernmehl bestreuen, verkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Masse zu Knödeln formen, im Dampfbad bei 100°C Dampf, etwa 20 Minuten garen (abhängig von der Größe der Knödel), herausnehmen und in einer Pfanne mit schäumender Butter ringsum knusprig herausbraten.
3. Die restlichen Kürbiskerne in der Moulinette grob anmixen. Birnen in Spalten schneiden und dabei das Kerngehäuse entfernen. Birnenspalten in einer Pfanne mit Butter anbraten, mit den gemixten Kürbiskernen bestreuen, kurz mit anbraten, durchschwenken und mit Salz und reichlich Pfeffer abschmecken.
4. Sauerrahm mit Abrieb einer Zitrone und Orange, einigen Spritzern Zitronensaft und etwas Meersalz abschmecken. Feldsalatröschen mit Meersalz und wenig Kürbiskernöl marinieren.
5. Zum Anrichten die Knödel auf Teller setzen, die Birnenspalten samt Kürbis-Bratbutter darum verteilen, Feldsalatröschen darauf geben und einige Tupfer Zitronensauerrahm dazwischen setzen.