

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. Oktober 2025 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Geschnetzeltes" mit Nelson Müller



Angela Röschinger

**Geschnetzeltes vom Wildschwein mit Steinpilzen,  
Haselnuss-Knöpfle, Preiselbeeren und Kopfsalat**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Geschnetzelte:**

250 g küchenfertiges Wildschweinfilet  
150 g Steinpilze  
1 Schalotte  
50 g Butter  
50 ml Sahne  
50 ml Wildfond  
50 ml trockener Rotwein  
Olivenöl, zum Braten  
40 g Dinkelmehl  
2-3 Zweige krause Petersilie  
10 g Steinpilzpulver  
10 g geräuchertes Paprikapulver  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Wildschweinfilet in Streifen schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch und Schalottenwürfel darin anbraten.

Steinpilze putzen und in ca. 1-2 cm große Stücke schneiden. Pilze mit in die Pfanne geben und etwas Butter zugeben. Alles gut durchschwenken. Dann Mehl darüber sieben und verrühren. Alles mit Rotwein ablöschen, dann Wildfond und Sahne angießen und etwas einkochen lassen.

Wildschweingeschnetzeltes mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Ggf. mit Steinpulver nachschmecken. Alles bei reduzierter Hitze ca. 5-6 Minuten ziehen lassen.

**Für die Knöpfle:**

4 Eier  
2 EL Butter  
50 g gemahlene Haselnüsse  
150 g Weizenmehl  
Muskatnuss, zum Reiben  
½ TL Salz

Gemahlene Haselnüsse ohne Fett in einer Pfanne anrösten, bis sie angenehm duften. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Dann Eier, Mehl, Muskat und Salz zugeben und den Teig schlagen bis er anfängt, Blasen zu werfen und zäh vom Löffel fällt ohne zu reißen. Den Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig portionsweise mit Brett und Spätzleschaber oder einer Spätzlepresse in das kochende Wasser geben. Spätzle einmal aufkochen lassen. Oben schwimmende Spätzle mit einem Schaumlöffel abschöpfen. Auf diese Weise fortfahren bis der Teig aufgebraucht ist. Fertige Spätzle kurz in Butter schwenken.

**Für die Preiselbeeren:**

50 g TK-Preiselbeeren  
1 Schalotte  
1 Orange, Saft  
1 EL Butter  
100 ml kräftiger Rotwein  
50 ml Rinderfond  
1 Gewürznelke  
¼ Zimtstange  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein hacken. Orange halbieren und 25 ml Saft auspressen.

Butter zerlassen und die Schalotte darin unter ständigem Rühren andünsten. Rotwein, Fond und Orangensaft angießen, Nelke und Zimtstange hinzufügen. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Dann den Fond durch ein Sieb gießen, und wieder erhitzen. Preiselbeeren unterrühren und ca. 5 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 15 Minuten im offenen Topf um die Hälfte einkochen lassen.

**Für den Kopfsalat:** Kopfsalat waschen und zurecht zupfen. Weißweinessig, Ahornsirup, Senf, Öl und 100 ml kaltes Wasser verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing vor dem Servieren über den Salat geben.

- ½ grüner Kopfsalat
- 50 ml Weißweinessig
- 2 EL Ahornsirup
- 1 TL Dijonsenf
- 100 ml Sonnenblumenöl
- ¼ TL Salz
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Vanessa Wilcke**

## **Geschnetzeltes vom Zander in Safran-Fenchel-Sauce mit Pastinakenpüree und Rosenkohlblättchen**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Fisch:**

2 Zanderfilets, ohne Haut, ohne Gräten  
50 g Spätzlemehl  
Neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

Die Zanderfilets in Streifen schneiden, mit Salz würzen und in Spätzlemehl wenden. In einer heißen Pfanne mit Öl kurz und kräftig anbraten, bis die Stücke außen goldbraun und innen glasig sind. Aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

### **Für die Sauce:**

1 Fenchelknolle mit Grün  
2 Schalotten  
1 Zitrone, Saft  
150 ml Sahne  
200 ml Weißwein  
200 ml Fischfond  
3 cl Anisschnaps  
Neutrales Öl, zum Braten  
2 EL Speisestärke  
1 TL Safranfäden  
1 EL Fenchelsamen  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel putzen und in feine Würfel schneiden. Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Beides in etwas Öl glasig anschwitzen, dann Fenchelsamen hinzufügen. Mit Weißwein ablöschen, den Anisschnaps und Fischfond angießen, Safran zugeben und ca. 10 Minuten einkochen lassen. Sahne hinzufügen und erneut leicht einkochen. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Mit in wenig Wasser angerührter Speisestärke abbinden. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für das Püree:**

3 Pastinaken  
1 mehligkochende Kartoffel  
150 g Butter  
100 ml Sahne  
200 ml Milch  
100 ml Gemüsefond  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einen Topf geben und langsam zur Nussbutter werden lassen. Pastinaken und Kartoffel schälen, in gleich große Stücke schneiden und in Gemüsefond, Milch und Sahne weichkochen. Anschließend abgießen, dabei etwas Kochflüssigkeit auffangen. Pastinaken-Kartoffelwürfel mit Nussbutter fein pürieren. Bei Bedarf mit Kochflüssigkeit strecken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und warmhalten.

### **Für die Rosenkohlblättchen:**

8 Köpfe Rosenkohl  
Butter, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohlblättchen abzupfen und in Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:** Fenchelgrün, Granatapfelkerne und Rosenkohl als Garnitur verwenden.  
Fenchelgrün, von oben  
1-2 EL Granatapfelkerne  
50 ml Ahornsirup

Das Pastinakenpüree mittig auf dem Teller anrichten. Zander-Geschnetzeltes darauf verteilen. Mit der Safran-Fenchel-Sauce umgießen. Rosenkohlröschen, Granatapfelkerne und Fenchelgrün dekorativ anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Zander** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand Oktober 2025*):

- 1. Wahl: Dänemark, Deutschland, Niederlande, Schweiz, Aquakultur: geschlossene Kreislaufanlage
- 1. Wahl: Peipsi-See (Estland und Russland), Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze, Umschließungsnetze (Ringwaden), Reusen (Fallen)
- 1. Wahl: Binnengewässer: Schweiz, Wildfang: Handleinen-Angelleinen



**Matthias Engelmann**

## **Pilz-Geschnetzeltes mit Brezenknödel, geschnetzeltem Lammfilet und Wildkräutersalat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Brezenknödel:**

2 Brezeln à ca. 100 g  
 2 mittelgroße Schalotten  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Zitrone, Saft  
 2 mittelgroße Eier  
 40 g Butter  
 150 ml Milch  
 Ggf. Semmelbrösel  
 3 Zweige glatte Petersilie  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen, sehr fein würfeln und in der Butter glasig anschwitzen. Eine abgezogene, angedrückte Knoblauchzehe hinzugeben, diese wird später wieder entfernt. Petersilie kleinschneiden und 4 EL Petersilie hinzugeben und kurz mit braten. Milch angießen und erwärmen, nicht kochen lassen. Mit Pfeffer und Salz sowie Muskatnuss abschmecken. Brezeln in circa 1x1 cm große Stücke schneiden und in eine große Schale geben. Milchsud auf die Brezeln geben und kurz ziehen lassen. 1/3 Zitronensaft und Eier unter die Masse geben und zu einer schlotzigen Masse verarbeiten. Eventuell mit Semmelbröseln andicken.

Alufolie ausrollen, darauf Frischhaltefolie geben und die Masse portionsweise darauf verteilen. Frischhaltefolie eindrehen und alles mit der Alufolie verschließen. In einen großen Topf mit siedendem Wasser geben und garziehen lassen. Anschließend Knödel aus der Hülle befreien und in gleich große Scheiben schneiden.

### **Für das Pilz-Geschnetzeltes:**

200 g große Steinpilze  
 200 g große Austernpilze  
 200 g große Kräuterseitlinge  
 2 große Schalotten  
 1 Zitrone, Saft  
 4 EL Sahne  
 2 EL Butter  
 500 ml Rinderfond  
 4 EL Weinbrand  
 40 g getrocknete Steinpilze  
 10 g Steinpilzpulver  
 ¼ Bund glatte Petersilie  
 1 Zweig Thymian  
 1 Prise Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die getrockneten Pilze in einem Multizerkleinerer zerkleinern, mit kochendem Wasser aufgießen und beiseitestellen. Schalotten abziehen, sehr fein würfeln und in 1 EL Butter goldgelb anbraten. Rinderfond aufgießen, die getrockneten Pilze mit Sud und Steinpilzpulver hinzufügen. Auf ein Drittel der Menge reduzieren lassen.

Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. In einer Pfanne restliche Butter zerlassen und die Pilze goldbraun anrösten. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Weinbrand hinzufügen, aufkochen lassen und dann mit Sahne, ½ TL Thymian, Pfeffer, Zucker sowie Salz abschmecken. Am Ende alles fein pürieren und die geschnetzelten Pilze hinzufügen. Mit gehackter Petersilie verfeinern.

**Für das marinierte Lamm:**

2 Lammfilets, à 60-80 g  
2 Knoblauchzehen  
1/3 rote Peperoni  
1/2 Zitrone, Saft  
2 EL Butter  
4 EL Olivenöl + Olivenöl zum Braten  
1 Zweig marokkanische Minze  
2 Zweige glatte Petersilie  
1 Zweig Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
Salz, aus der Mühle

1 EL Minze, 2 EL Petersilie, Zitronensaft und Olivenöl vermischen und beiseitestellen.

Kurz vor Ende Olivenöl erhitzen und mit Rosmarin, Thymian und andgedrücktem Knoblauch aromatisieren. Lammfilets salzen und bei großer Hitze sehr kurz anbraten. Ruhen lassen und in feine Streifen schneiden und mit dem Kräuter-Öl marinieren.

**Für den Wildkräutersalat:**

200 g Wildkräutersalat  
2 Knoblauchzehen  
1 große Orange, Abrieb & Saft  
1/2 EL Honig  
1/2 EL Apfelessig  
1/2 EL süßer Senf  
50 ml Olivenöl  
1 Zweig Rosmarin  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wildkräutersalat säubern und in eine Schale geben. Die Orangenschale abreiben und Orange auspressen. Knoblauch abziehen, fein hacken und mit Salz zerdrücken. Rosmarin fein hacken. Für die Marinade Orangenschale, Orangensaft, 1/2 TL Rosmarin, Knoblauch, Olivenöl, Apfelessig, Honig und süßen Senf vermischen. Salat damit marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Pia Sorge**

## **Geschnetzeltes vom Lachs mit Safran-Vanille-Sauce, Erbsenpüree, Pumpernickel-Bröseln und Fenchelsalat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Erbsenpüree:**

300 g TK-Erbesen  
50 g frischer Spinat  
1 Schalotte  
½ Zitrone, Abrieb  
200 ml Sahne  
100 ml Milch  
2 EL Butter  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen, fein schneiden und in Olivenöl in einem Topf glasig dünsten. Aufgetaute Erbsen, etwas Zitronenschale, Sahne und Milch dazugeben und köcheln lassen, bis die Erbsen weich sind. Am Ende den Spinat dazugeben und kurz mit garen. Butter hinzugeben und alles mit einem Pürierstab mixen und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz abschmecken und warmstellen.

### **Für die Pumpernickel-Brösel:**

2 Scheiben Pumpernickel  
20 g Butter  
1 EL Honig  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne zerlassen, Pumpernickel in kleine Teile brechen und darin anrösten, bis sie knusprig sind. Den Honig dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

### **Für den Salat:**

1 Fenchelknolle  
1 Orange, Filets  
2 Zweige Dill  
1 EL Honig  
1 TL weißer Balsamicoessig  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel halbieren und fein hobeln. Für das Dressing Öl, Honig, Essig, Salz und Pfeffer vermischen und über den gehobelten Fenchel gießen. Die Orange schälen, Filets herausschneiden und zum Salat geben. Dill zupfen und ebenfalls dazugeben.

### **Für die Sauce:**

1 Zwiebel  
200 ml Sahne, 30% Fett  
2 EL kalte Butter  
200 ml Fischfond  
100 ml Weißwein  
1 EL Olivenöl  
1 EL Speisestärke  
1 Vanilleschote  
5-6 Safranfäden  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, klein schneiden und in Olivenöl glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und ca. auf die Hälfte reduzieren lassen. Fischfond und Sahne dazugeben. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und zusammen mit der Schote und den Safranfäden in den Topf geben und köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Vanilleschote entfernen, die kalte Butter hinzufügen und mit einem Pürierstab aufschäumen. Eventuell Speisestärke mit etwas Wasser anmischen und Sauce damit abbinden. Sauce warmstellen.

**Für das Geschnetzelte:** Lachsfilet in ca. 1x5 cm dicke Streifen schneiden. In Olivenöl scharf, aber nur ganz kurz anbraten (etwa 30 Sek. pro Seite, damit er schön glasig bleibt, da er in der Sauce noch nachgaren kann). Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit der Sauce anrichten.

300 g Lachsfilet, ohne Haut  
1 EL Olivenöl  
1 Prise Salz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **pazifischer Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand Oktober 2025*):

- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Alaska, Wildfang (alle Fangmethoden)
- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Kanada, Buckellachs (*Oncorhynchus gorbuscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)





Melanie Seeber

## Geschnetzeltes vom Kalb à la Saltimbocca mit Polenta-Gnocchi, grünen Bohnen und gepickeltem Fenchel

Zutaten für zwei Personen

### Für das Geschnetzelte:

350 g küchenfertiges Kalbsfilet  
5 Scheiben Prosciutto Crudo  
200 ml Sahne  
1 EL Butter  
100 ml trockener Weißwein  
150 ml Kalbsfond  
½ TL Worcestersauce  
Rapsöl, zum Braten  
25 Salbeiblätter  
1 Msp. Liebstöckelpulver  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einer trockenen Pfanne drei Scheiben Prosciutto Crudo knusprig ausbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Im verbliebenen Fett, Rapsöl und Butter kurz ca. 15 Salbeiblätter frittieren, bis sie knusprig sind. Herausnehmen und ebenfalls auf Küchenpapier ablegen.

Kalbfleisch in feine Streifen schneiden, salzen und pfeffern. Fleisch in derselben Pfanne in kleinen Portionen scharf anbraten (30-60 Sek.), dann herausnehmen und warmhalten.

Restlichen Prosciutto Crudo und die restlichen Salbeiblätter in feine Streifen schneiden und in der Pfanne in restlichem Bratenfett anbraten. Mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Kalbsfond zugießen und kurz weiter köcheln lassen. Sahne einrühren, und auch diese leicht einkochen lassen. Mit Worcestersauce, Liebstöckelpulver, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Anrichten das Fleisch samt Fleischsaft in die heiße, aber nicht kochende Sauce geben und einmal durchschwenken.

### Für die Gnocchi:

60 g Instant-Polenta  
1 Ei  
25 g Parmesan  
20 g Butter  
3 EL Mehl + Mehl zum Arbeiten

200 ml Wasser mit Butter aufkochen. Polenta einrühren. Parmesan reiben und hinzugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Sobald die Masse nur noch lauwarm ist, Eigelb und Mehl einführen. Masse auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer langen Schlange formen. Ca. 2 cm große Stücke abschneiden und in nicht mehr kochendem Salzwasser ziehen lassen, bis sie an Oberfläche schwimmen.

### Für die Bohnen:

200 g Brechbohnen  
500 ml Gemüsefond  
2 Zweige Bohnenkraut  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüsefond zum Kochen bringen. Bohnenkraut und Brechbohnen hinzufügen. Ca. 7-10 Minuten köcheln lassen, bis die Bohnen bissfest sind. Bohnen kalt abschrecken, sodass sie grün bleiben. Im Topf warmhalten und mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für den Fenchel:

1 Fenchelknolle inkl. Fenchelgrün  
50 ml weißer Balsamicoessig  
½ TL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchelknolle in feine Scheiben hobeln. Fenchelgrün fein hacken. Balsamicoessig, Zucker und Salz in einem Topf erwärmen. Mit Pfeffer würzen. Dressing mit Fenchel vermengen.

### Für die Garnitur:

1 Orange, Abrieb  
1 Zitrone, Abrieb

Schale der Zitrone und Orange abreiben und als Garnitur für das gesamte Gericht verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Margarete Krämer-Of**

## **Geschnetzeltes vom Reh in Waldpilzsauce mit gerösteten Karotten, Kürbiskern-Kartoffeln und Brombeer-Jus**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Geschnetzelte vom Reh:**

300 g Rehfleisch, Nuss aus der Keule  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 1 TL Mole-Gewürz  
 1 Prise Pul Biber  
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Fleisch ggf. parieren und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Fleischabschnitte für die Sauce beiseitestellen. Fleischstücke mit Mole-Gewürz, Pul Biber und Salz würzen.

Öl in einer Pfanne sehr hoch erhitzen und die Fleischstücke sehr kurz scharf anbraten. Dann sofort aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die Pfanne für die Saucen-Zubereitung aufgestellt lassen.

### **Für die Waldpilzsauce:**

Fleischabschnitte, von oben  
 200 g gemischte Waldpilze  
 1 Karotte  
 1 große rote Zwiebel  
 50-100 ml Sahne  
 30-50 g sehr kalte Butter + 2 EL weiche Butter  
 Butterschmalz, zum Braten  
 130 ml kräftiger Rotwein  
 400 ml Wildfond  
 1-2 TL dunkle Misopaste  
 1 TL Tomatenmark  
 1 TL Rübensirup  
 2 EL Mehl  
 1 EL getrocknete Steinpilze  
 1 EL Steinpilzpulver  
 1 TL brauner Zucker  
 1 EL Mole-Gewürz  
 1 Prise Pul Biber  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

5-7 schöne kleine Pilze für die Dekoration beiseitelegen. In etwas Butterschmalz in der Fleischpfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Getrocknete Pilze in kochendem Wasser einweichen.

2 EL weiche Butter mit 2 EL Mehl verkneten.

In der Pfanne, in der das Fleisch angebraten wurde, die Fleischabschnitte anbraten. Braunen Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Dann Mole-Gewürz, Pul Biber und Tomatenmark zugeben und kurz rösten.

Pilze putzen und hacken. Zwiebel abziehen und würfeln. Pilze und Zwiebeln mit in die Pfanne geben und kurz anrösten. Mit 80-130 ml Rotwein ablöschen und kurz einkochen. 200 ml Wildfond und eingeweichte Pilze hinzufügen, dann weiter einkochen lassen. Fond nach und nach auffüllen. Miso und Rübensirup unterrühren. Nach ca. 15-20 Minuten das Ganze passieren. Sauce zurück in den Topf geben.

Mit 1 TL Mehlbutter eindicken, einmal aufkochen und vom Herd nehmen. 50-80 ml Sahne und das Steinpilzpulver hinzufügen. Kurz vor dem Servieren mit 2 EL eiskalter Butter montieren.

Dann das Fleisch hinzufügen und kurz erwärmen, dabei die Sauce nicht mehr kochen lassen. Erneut abschmecken.

**Für die gerösteten Karotten:**

1 Bund feine, junge Möhre mit Grün  
1 große gelbe Karotte  
1 große lila Karotte  
Pilze, von oben  
1 Orange, Saft  
2 EL Butter  
1 EL Honig  
Neutrales Öl, zum Braten  
2 Zweige Thymian  
1 Prise Ras el-Hanout  
1 Prise Pul Biber  
Salz, aus der Mühle

Karotten putzen, ggf. schälen und in schöne Stücke schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Karotten ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze darin anbraten. Butter in die Pfanne geben und Thymian hinzufügen. Orange halbieren, den Saft auspressen und mit Honig hinzugeben. Kurz karamellisieren. Final mit Ras el-Hanout, Pul Biber und Salz abschmecken. Karotten 15-20 Minuten in den Ofen geben.

**Für die Kürbiskern-Kartoffeln:**

400 g Drillinge  
3 EL Butter  
3 EL Öl  
80 g Kürbiskerne  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Salzwasser 15 Minuten kochen, dann abgießen und ausdampfen lassen.

Butter zerlassen und dann darin die Kartoffeln schwenken bzw. braten. Kürbiskerne in einen Multizerkleinerer geben und grob mahlen. Zu den Kartoffeln geben und schwenken. Mit Salz und Muskat würzen.

**Für die Brombeer-Jus:**

50 g Brombeeren  
1 Orange, Abrieb  
1 Zitrone, Saft  
1-2 cm Ingwer  
2 EL kalte Butter  
100 ml roter Portwein  
50 ml ungesüßten Brombeersaft  
1 EL Mehl  
1 Prise Mole-Gewürz  
1 Prise brauner Zucker  
1 Prise Pul Biber  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

1 EL Butter mit Mehl verkneten.

Einige schöne Brombeeren für die Garnitur beiseitelegen. Orange heiß abspülen und ein Stück Schale schneiden. Ingwer schälen und reiben.

Die restlichen Brombeeren mit einer Messerspitze geriebenem Ingwer, Orangenabrieb, Mole-Gewürz, braunem Zucker und einer Prise Salz in eine Pfanne geben und karamellisieren. Mit Portwein ablöschen und einkochen lassen. Brombeersaft zugeben.

Orangenschale und Ingwer entfernen. Dann alles pürieren und durch ein Sieb gießen. Jus evtl. mit 1 EL Mehlbutter eindicken.

Jus mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Pul Biber abschmecken, zum Schluss mit restlicher kalter Butter montieren. Deko-Brombeeren hinzufügen.

**Für die Garnitur:**

½ Beet kleine, lila Kresse  
Milde, große Salzflocken, zum Bestreuen  
1 EL Kürbiskerne  
1-2 Zweige glatte Petersilie

Gericht mit Kresse, Kürbiskernen und Petersilie garnieren. Kartoffeln mit Salzflocken bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.