

Jakobsmuschel und Blutwurst mit Most-Reduktion

Für zwei Personen

Für die Muschel:

2 Jakobsmuscheln	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	1 EL Butter
1 TL neutrales Öl	1 Zweig Thymian	Salz

Für die Blutwurst:

80 g Blutwurst	Butter	Mehl
----------------	--------	------

Für die Reduktion:

1 kleine Schalotte	1 TL Butter	150 ml Apfelmost
50 ml Weißwein	1 TL Apfelessig	1 TL Honig
1 Kaffirlimettenblatt	1 grüne Kardamomkapsel	$\frac{1}{2}$ Sternanis
Salz		

Für das Püree:

300 g Knollensellerie	1 Boskoop-Apfel	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
100 ml Milch	40 g Butter	1 Zweig Zitronenthymian
Muskatnuss	Salz	

Für das Öl:

1 Bund Schnittlauch	100 ml neutrales Öl	1 Prise Salz
---------------------	---------------------	--------------

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ grüner Apfel	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	1 EL Schnittlauch
----------------------------	-----------------------------	-------------------

Für die Muschel:

Die Jakobsmuscheln trocken tupfen und leicht salzen. In einer heißen Pfanne mit wenig Öl auf einer Seite goldbraun braten. Gegen Ende Butter und Thymian zugeben, arosieren, mit einem Spritzer Zitronensaft beträufeln. Die Jakobsmuscheln nur auf der Unterseite braten, damit diese zart und glasig im Kern bleibt. Mit Salz würzen.

Für die Blutwurst:

Blutwurst in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und leicht mehlieren. In Butter goldbraun braten, sodass sie außen knusprig und innen weich ist.

Für die Reduktion:

Schalotte abziehen, fein schneiden und in Butter glasig anschwitzen. Mit Most, Weißwein und Essig ablöschen. Kardamomkapsel leicht andrücken. Honig, Kaffirlimettenblatt, Kardamomkapsel und Sternanis mit in den Topf geben. Alles auf etwa ein Drittel einkochen lassen. Sud durch ein Sieb passieren. Mit Salz abschmecken.

Für das Püree:

Sellerie und Apfel schälen, Apfel vom Kerngehäuse befreien und beides würfeln. Dann in Milch mit etwas Salz weich garen. Abgießen und die Flüssigkeit auffangen. Mit Butter und etwas Kochflüssigkeit fein pürieren.

Zitronenthymian hacken. Einen Spritzer Zitronensaft und den gehackten Zitronenthymian unterheben. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Optional durch ein feines Sieb streichen.

Für das Öl:

Es gibt zwei Varianten, das Öl zuzubereiten.

Für ein kaltgepresstes Öl den Schnittlauch grob hacken, mit Öl und Salz im Mixer fein

mixen. Durch ein Sieb passieren und sofort kühlen.

Für ein warmes Öl das Öl auf 60-70 Grad erhitzen. Mit Schnittlauch und Salz fein mixen, durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen.

Für die Garnitur:

Apfel vom Kerngehäuse befreien, in feine Julienne schneiden und mit 1 TL Zitronensaft marinieren. Schnittlauch fein hacken.

Das Sellerie-Apfel-Püree mittig als angedrückte Nocke auf dem Teller platzieren. Jakobsmuschel leicht versetzt daraufsetzen, daneben die kross gebratene Blutwurst. Die Mostreduktion rundherum nappieren.

Schnittlauch-Öl punktuell auftragen. Apfel-Julienne auf der Jakobsmuschel platzieren und mit Schnittlauch vollenden.

Robin Pietsch am 14. November 2025