

Jakobsmuscheln, Blutwurst-Crumble, Rote Bete, Birnen

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Blutwurst-Crumble:

150 g Blutwurst	2 Schalotten	25 g Dörrobst
25 g Roggenbrot	50 g Butter	Salz, Pfeffer

Für das Rote-Bete-Püree:

200 g vorgegarte Rote Bete	$\frac{1}{2}$ Zitrone	100 ml Rote-Bete-Saft
1 EL Balsamico-Essig	1 TL Zucker	1 TL Puderzucker
50 g Butter	Salz	Pfeffer

Für die glasierten Birnen:

1 Birne (Williams Christ)	20 ml heller Birnensaft	20 ml heller Portwein
1 EL Birnen-Fruchtessig	10 g Butter	

Für die Jakobsmuscheln:

Jakobsmuscheln kalt abspülen und trockentupfen. Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian abbrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Thymian hinzufügen und Jakobsmuscheln von beiden Seiten jeweils circa 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten, sodass der Kern noch schön glasig bleibt. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Blutwurst-Crumble:

Eine Nussbutter herstellen. Hierfür 30 g Butter in einem Topf erwärmen, bis sie einen leichten Branton annimmt.

Schalotten abziehen, fein würfeln und mit 20 g Butter in einer Pfanne anschwitzen. Blutwurst häuten, fein würfeln, dazu geben und braten. Fett abgießen.

Dörrobst klein würfeln. Roggenbrot zerbröseln. Dörrobst und Roggenbrösel in Nussbutter anbraten. Dörrobst, Roggenbrösel, Schalotten und Blutwurst in einer Küchenmaschine grob zerkleinern und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Rote-Bete-Püree:

Rote Bete würfeln. In einem Topf Butter erhitzen, Rote Bete darin anschwitzen. Zucker und Puderzucker hinzufügen und mit Balsamico und Rote-Bete-Saft ablöschen. Reduzieren lassen, dann mit dem Mixer fein pürieren. Zitrone auspressen. Rote-Bete-Püree mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die glasierten Birnen:

Birne waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und aus dem Fruchtfleisch drei dünne Scheiben ausschneiden. Birnensaft mit Portwein und Fruchtessig aufkochen und um die Hälfte reduzieren. Birnenscheiben und Butter hinein geben und die Birnen darin circa 5 Minuten glasieren. Gebratene Jakobsmuscheln mit Blutwurst-Crumble, Rote-Bete-Püree und glasierten Birnen auf Tellern anrichten und servieren.

Moritz Forster am 24. Januar 2017