

# Jakobsmuschel, Blutwurst, Topinambur-Püree, Meerespargel

**Für zwei Personen**

**Für die Jakobsmuscheln:**

6 Jakobsmuscheln	150 g Blutwurst	2 Schalotten
2 EL Butterschmalz	Salz	

**Für das Püree:**

300 g Topinambur	1 mehligk. Kartoffel	1 Schalotte
1 EL Sherry	30 g Butter	30 ml Sahne
1 Muskatnuss	Salz	

**Für den Nussbuttercrunch:**

100 g Pankomehl	100 g Butter
-----------------	--------------

**Für den Meeresspargel:**

100 g Meeresspargel	2 EL Olivenöl	Salz
---------------------	---------------	------

**Für die Jakobsmuscheln:**

Die Schalotten abziehen und fein schneiden. Blutwurst in Scheiben schneiden. Jakobsmuscheln gegebenenfalls putzen.

Schalotten in Butterschmalz anschwitzen. Blutwurst ca. 2 Minuten anbraten. Jakobsmuscheln dazu geben und von jeder Seite ca. 1 Minute scharf anbraten. Mit Salz abschmecken.

**Für das Püree:**

Schalotte abziehen und grob schneiden. Topinambur und Kartoffel schälen und in Würfel schneiden. Topinambur, Kartoffel und Schalotten in Butter anschwitzen und mit Sherry ablöschen. Sahne dazu geben und Flüssigkeit reduzieren. Mit Stabmixer pürieren und mit Muskatnuss und Salz abschmecken. Gegebenenfalls durch ein Passiersieb streichen.

**Für den Nussbuttercrunch:**

Butter in kleinem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Sobald Butter heiß ist, mit Schneebesen rühren.

Wenn Butter dunkel wird, Topf vom Herd nehmen und die flüssige Butter in einen kalten Topf umfüllen.

Pankomehl in der Pfanne anrösten, Nussbutter dazu geben und knusprig braten.

**Für den Meeresspargel:**

Meeresspargel waschen und trocken tupfen. In heißem Öl anbraten und salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Larissa Gehrmann am 14. August 2018