

Apfel-Blutwurst-Türmchen, Jakobsmuscheln, Bohnen-Salat

Für zwei Personen

Für das Türmchen:

300 g Blutwurst	2 grüne säuerliche Äpfel	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	20 g gesalzene Butter	1 EL brauner Zucker
1 TL getrock. Majoran	Salz	Pfeffer

Für die Jakobsmuscheln:

4-6 Jakobsmuscheln	1 TL neutrales Pflanzenöl	Meersalz
--------------------	---------------------------	----------

Für die Bohnen:

150 g breite Bohnen	100 g kalte Butter	100 ml Hühnerfond
1 EL Speisestärke	Salz, Pfeffer	Eiswasser

Für den Bacon-Chip:

6 Scheiben Bacon

Für die Garnitur:

1 Zitrone, davon Abrieb	1-2 Zweige Minze	1-2 Zweige glatte Petersilie
-------------------------	------------------	------------------------------

Für das Türmchen:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden.

Schalotten abziehen und in feine Streifen schneiden.

Butter und Zucker bei niedriger Temperatur zerlassen. Anschließend Apfel und Schalotte hinzugeben und bei geschlossenem Deckel 5-6 Minuten braten, dann warmstellen.

Knoblauch abziehen und hacken. Blutwurst mit der Gabel zerdrücken und in einer beschichteten Pfanne 2-3 Minuten unter ständigem Rühren braten. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Knoblauch abschmecken.

Äpfel und Blutwurst abwechselnd in einem Ring schichten und bis zum Servieren warmstellen.

Für die Jakobsmuscheln:

Jakobsmuscheln vom Muskel befreien. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Muscheln darin scharf anbraten bis sie außen eine schöne Kruste bekommen, innen aber noch glasig sind.

Muscheln mit Meersalz würzen.

Für die Bohnen:

Bohnen waschen, trockentupfen und die Enden abschneiden. Bohnen halbieren und mit einem Sparschäler oder Messer in dünne Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken.

Hühnerfond in einem Topf erhitzen und mit der kalten Butter mixen. Mit etwas Speisestärke abbinden. Kurz vor dem Servieren die Bohnen in den angedickten Fond geben, kurz erhitzen, schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Bacon-Chip:

Baconscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen knusprig backen.

Für die Garnitur:

Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben und über das Gericht geben.

Kräuter waschen, trockenwedeln und grob zupfen. Gericht damit garnieren.

Uwe Hafner am 18. April 2023