

Jakobsmuscheln mit Blutwurst, Banane und Tomaten

Für zwei Personen

Für die Marinade:

1 Zitrone, Saft
2 TL Honig

2 TL gelbes Currypulver
Salz

2 EL Sonnenblumenöl

Für die Tomaten:

2 Strauchtomaten
2 Zweige Thymian

1 Knoblauchzehe
 $\frac{1}{2}$ TL Puderzucker

2 Zweige Rosmarin
Salz, Pfeffer

Für Jakobsmuschel, Banane, Blutwurst:

8 Jakobsmuscheln
2 Zweige Rosmarin
Butter

8 Scheiben Blutwurst
2 Zweige Thymian
Öl

1 Banane
Puderzucker
Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Gewürz-Spekulatius
Brunnenkresse

Chilifäden
Speiseöl

rote Rettichsprossen

Für die Marinade:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Zitrone halbieren und auspressen. Currypulver, Sonnenblumenöl, Honig, Salz und Zitronensaft gut vermischen und kühl stellen.

Für die Tomaten:

Tomaten leicht einritzen, kurz blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken und Haut von den Tomaten abziehen. Tomaten vierteln und auf ein Backblech legen. Mit Salz, Pfeffer, Puderzucker, Thymian, Rosmarin und Knoblauch würzen und im Ofen für 15-20 Minuten leicht antrocknen.

Für Jakobsmuschel, Banane, Blutwurst:

Banane schälen und schräg in ca. $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden.

In einer Pfanne mit etwas Öl die Jakobsmuscheln mit der Banane anbraten. Butter hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Puderzucker abschmecken.

Blutwurst schräg in ca. $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden und in einer weiteren Pfanne mit etwas Öl, Thymian und Rosmarin braten.

Für die Garnitur:

In einem kleinen Topf etwas Speiseöl heiß werden lassen. Kurz die Chilifäden in dem heißen Öl frittieren. Anschließend herausnehmen und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Spekulatius in einem Mörser zu einem Pulver fein zermahlen.

Currymarinade auf Teller pinseln. Jakobsmuschel, Blutwurst, Banane und Tomate anrichten. Mit Spekulatiuspulver, Sprossen und Chilifäden garnieren.

Anna Hofmann am 17. Oktober 2023