

Jakobsmuscheln mit Blutwurst und Kartoffel-Rüben-Püree

Für zwei Personen

Für den Kartoffel-Rüben-Püree:

250 g mehligk. Kartoffeln	250 g Mairüben	2 EL Butter
1 TL Cidre	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Prise Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Jakobsmuscheln:

4 küchenfertige Jakobsmuscheln	70 g gut durchw. Räucherspeck	70 g Blutwurst
2 Zitronen	2 EL Butter	6 Salbeiblätter
1 TL Fenchelsamen	4 EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

In einem großem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Für den Kartoffel-Rüben-Püree die Kartoffeln schälen und in vier Zentimeter große Stücke schneiden. Die Rüben ebenfalls schälen und in drei Zentimeter große Würfel schneiden. Beides im Salzwasser für 15 Minuten kochen, bis das Gemüse weich ist. Den Schnittlauch in möglichst feine Röllchen schneiden. Das Gemüse abgießen und abtropfen lassen. Anschließend die Butter, den Cidre, das Salz, den Schnittlauch und Pfeffer in den Topf geben und bei schwacher Hitze rösten. Sobald die Mischung aufschäumt, Gemüse hinzufügen und alles zerstampfen. Mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und bei schwacher Hitze warm stellen.

Den Speck würfeln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und den Speck fünf Minuten goldgelb braten. Herausheben und auf ein Küchenpapier legen. Die Blutwurst in Scheiben schneiden und ebenfalls in der Pfanne für zwei Minuten auf jeder Seite anbraten.

Die Jakobsmuscheln von einer Seite kreuzweise bis zur Hälfte einritzen und rundherum mit Salz, Pfeffer, dem Olivenöl und den Fenchelsamen würzen.

In einer Pfanne Olivenöl sowie Butter erhitzen und die Jakobsmuscheln darin für zwei Minuten auf der geritzten Seite anbraten, dann wenden und höchstens eine weitere Minute anbraten. Den Salbei hinzufügen und kurz mitrösten. Zuletzt den Saft einer Zitrone in die Pfanne pressen und kurz mitschwenken. Die andere Zitrone vierteln und die Kerne entfernen.

Die gebratenen Jakobsmuscheln mit der Blutwurst und dem Kartoffel-Rüben-Püree auf Tellern anrichten, mit den geviertelten Zitronen garnieren und servieren.

Nadine Damblon am 22. Juni 2015