

Wild-Blutwurst, Jakobsmuschel und Meerrettich-Schaum

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

4 ausgelöste Jakobsmuscheln	1 Wildblutwurst à 50 g	2 Schalotten
2 EL Butterschmalz	Salz	

Für den Stampf:

300 g vorw. festk. Kartoffeln	1 Schalotte	1 EL Sherry
30 g Sahne	30 g Butter	1 Muskatnuss

Für den Meerrettich-Schaum:

1 TL Sahnemeerrettich	1 Stange Meerrettich à 3 cm	1 Schalotte
100 ml trockener Weißwein	100 g Sahne	100 ml Gemüsefond
25 g Butter	3 g Sojalecithin	Salz, Pfeffer

Für den Pflückspinat:

300 g Pflückspinat	2 Schalotten	1 EL Butter
--------------------	--------------	-------------

Für die Wildblutwurst:

1 Wildblutwurst à 250 g	2 EL Semmelbrösel	1 EL Mehl
1 Ei	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Jakobsmuscheln: Die Schalotten abziehen und fein schneiden. Blutwurst in Scheiben schneiden. Jakobsmuscheln gegebenenfalls vom Rogen lösen.

Schalotten in einer Pfanne mit Butterschmalz anschwitzen. Blutwurst ca. 2 Minuten anbraten. Jakobsmuscheln dazugeben und von jeder Seite ca. 1 Minute scharf anbraten. Mit Salz abschmecken.

Für den Stampf: Die Schalotte abziehen und grob schneiden. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Kartoffeln und Schalotten in Butter anschwitzen und mit Sherry ablöschen. Sahne erhitzen und mit Gewürzen dazugeben und Flüssigkeit reduzieren. Mit einem Kartoffelstampfer cremig stampfen und abschmecken.

Für den Meerrettich-Schaum: Die Schalotten abziehen, fein hacken und in einem Topf mit aufgeschäumter Butter anschwitzen. Weißwein und Fond angießen und reduzieren. Mit Sahne auffüllen und den Meerrettich aus dem Glas einrühren. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenen Meerrettich abschmecken. Sojalecithin dazugeben.

Durch ein Sieb passieren und mit einem Mixstab zu einem Schaum aufmixen.

Für den Pflückspinat: Den Blattspinat waschen, verlesen und trocknen. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln.

In einer Pfanne Butter aufschäumen und die Schalotte darin glasig dünsten. Den Blattspinat dazugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz würzen.

Für die Wildblutwurst: Die Wildblutwurst in ca.1 cm breite Scheiben schneiden.

Eine Scheibe kurz in der Pfanne mit wenig Öl sehr scharf anbraten.

Das Ei mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Scheibe in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren.

In einer Pfanne mit reichlich Öl frittieren und auf einem Tuch abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Larissa Gehrmann am 07. November 2018