

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. April 2023** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Uwe Hafner

**Apfel-Blutwurst-Türmchen mit gebratenen
Jakobsmuscheln, Bohnensalat und Speckchip**

Zutaten für zwei Personen

Für das Türmchen:

300 g Blutwurst
 2 grüne säuerliche Äpfel
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 20 g leicht gesalzene Butter
 1 EL feiner brauner Zucker
 1 TL getrockneten Majoran
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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:

4-6 küchenfertige Jakobsmuscheln
 1 TL neutrales Pflanzenöl
 Fleur de Sel, zum Würzen

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 Fleur de Sel würzen.



Laut WWF ist die **Jakobsmuschel** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Februar 2023):

- 1. Wahl. Nordostatlantik FAO 27: Norwegen (Mit der Hand gesammelt)
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27 (außer Norwegen) (Mit der Hand gesammelt)

Für die Bohnen:

150 g breite Bohnen
 100 g kalte Butter
 100 ml Hühnerfond
 1 EL Speisestärke
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Eiswasser, zum Abschrecken

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 angegedickten 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.
6 Scheiben Bacon

Für die Garnitur: Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben und über das Gericht geben.
1 Zitrone, davon Abrieb
1-2 Zweige Minze
1-2 Zweige glatte Petersilie
Kräuter waschen, trockenwedeln und grob zupfen. Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.