

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 14. November 2025 ▪
Finalgericht von Robin Pietsch



Gebratene Jakobsmuschel und gebratene Blutwurst mit aromatisierter Mostreduktion, Sellerie-Apfel-Püree und Schnittlauch-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Muschel:

2 Jakobsmuscheln, ohne Corail, geputzt
 ½ Zitrone, Saft
 1 EL Butter
 1 TL neutrales Öl
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle

Die Jakobsmuscheln trocken tupfen und leicht salzen. In einer heißen Pfanne mit wenig Öl auf einer Seite goldbraun braten. Gegen Ende Butter und Thymian zugeben, arosieren, mit einem Spritzer Zitronensaft beträufeln. Die Jakobsmuscheln nur auf der Unterseite braten, damit diese zart und glasig im Kern bleibt. Mit Salz würzen.

Für die Blutwurst:

80 g Blutwurst
 Butter, zum Anbraten
 Mehl, zum Bestäuben

Blutwurst in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und leicht mehlieren. In Butter goldbraun braten, sodass sie außen knusprig und innen weich ist.

Für die Reduktion:

1 kleine Schalotte
 1 TL Butter
 150 ml naturtrüber Apfelmus
 50 ml Weißwein
 1 TL Apfelessig
 1 TL Honig
 1 Kaffirlimettenblatt
 1 grüne Kardamomkapsel
 ½ Sternanis
 Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein schneiden und in Butter glasig anschwitzen. Mit Most, Weißwein und Essig ablöschen. Kardamomkapsel leicht andrücken. Honig, Kaffirlimettenblatt, Kardamomkapsel und Sternanis mit in den Topf geben. Alles auf etwa ein Drittel einkochen lassen. Sud durch ein Sieb passieren. Mit Salz abschmecken.

Für das Püree:

300 g Knollensellerie
 1 Boskoop-Apfel
 ½ Zitrone, Saft
 100 ml Milch
 40 g Butter
 1 Zweig Zitronenthymian
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Sellerie und Apfel schälen, Apfel vom Kerngehäuse befreien und beides würfeln. Dann in Milch mit etwas Salz weich garen. Abgießen und die Flüssigkeit auffangen. Mit Butter und etwas Kochflüssigkeit fein pürieren. Zitronenthymian hacken. Einen Spritzer Zitronensaft und den gehackten Zitronenthymian unterheben. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Optional durch ein feines Sieb streichen.

Für das Öl:

1 Bund Schnittlauch
 100 ml neutrales Öl
 1 Prise Salz

Es gibt zwei Varianten, das Öl zuzubereiten.

Für ein kaltgepresstes Öl den Schnittlauch grob hacken, mit Öl und Salz im Mixer fein mixen. Durch ein Sieb passieren und sofort kühlen.
 Für ein warmes Öl das Öl auf 60-70 Grad erhitzen. Mit Schnittlauch und Salz fein mixen, durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen.

Für die Garnitur:

½ grüner Apfel
½ Zitrone, Saft
1 EL Schnittlauch

Apfel vom Kerngehäuse befreien, in feine Julienne schneiden und mit ca.

1 TL Zitronensaft marinieren. Schnittlauch fein hacken.

Das Sellerie-Apfel-Püree mittig als angedrückte Nocke auf dem Teller platzieren. Jakobsmuschel leicht versetzt daraufsetzen, daneben die kross gebratene Blutwurst. Die Mostreduktion rundherum nappieren. Schnittlauch-Öl punktuell auftragen. Apfel-Julienne auf der Jakobsmuschel platzieren und mit Schnittlauch vollenden.

Zusatzzutaten von Barbara:

keine

Barbara hat keine Zusatzzutaten verwendet.

Zusatzzutaten von Gottfried:

Weißweinessig, Estragon, Kokosmilch

Gottfried verwendete den Weißweinessig zum Abschmecken der Reduktion, den Estragon für die Jakobsmuschel und die Kokosmilch für das Püree.



Laut WWF sind **Jakobsmuscheln** aus folgenden Gebieten zu empfehlen.
(Stand: November 2025):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Norwegen, Irland, Großbritannien, Frankreich: mit der Hand gesammelt

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 14. November 2025 ▪

Zusatzgericht von Robin Pietsch



Für die Jakobsmuschel:

6 Jakobsmuscheln, ohne Corail, geputzt
Pflanzenöl, zum Anbraten

Gebratene Jakobsmuscheln auf Bohnen-Orangen-Kürbis-Salat mit asiatischen Aromen

Zutaten für zwei Personen

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und zwei Jakobsmuscheln anbraten.
Die restlichen Jakobsmuscheln roh lassen und klein schneiden.

Für den Salat:

1/4 Hokkaido
100 g Buschbohnen
1 Zwetschge
1 Orange, Abrieb
Butter, zum Anbraten
1 EL Honig

Hokkaido vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und den Kürbis darin anbraten. Zwetschge vom Kern befreien, ebenfalls würfeln und hinzufügen. Bohnen putzen, in Stücke schneiden, mit in die Pfanne geben, den Honig zufügen und alles karamellisieren lassen. Bei Bedarf mit etwas Orangenabrieb abschmecken.

Für den Sud:

1 Limette, Saft
1 Zitrone, Saft
1 EL Yuzusaft
1 EL helle Sojasauce
1 EL Mirin
1 EL Sesamöl
1 TL Crispy Chili-Öl

Zitronen- und Limettensaft auspressen. Zitronensaft, Limettensaft, Yuzusaft, Sojasauce, Mirin, Sesamöl und Crispy Chili-Öl verrühren.

Für die Garnitur:

½ Limette, Abrieb
1 Zweig Zitronenthymian

Limettenschale abreiben. Zitronenthymianblätter abzupfen.

In einem tiefen Teller den Bohnen-Kürbis-Salat anrichten, die gebratene Jakobsmuschel daraufsetzen, mit den rohen Jakobsmuschelwürfeln garnieren und den Sud angießen.



Laut WWF sind **Jakobsmuscheln** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (*Stand November 2025*):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Norwegen, Irland, Großbritannien, Frankreich: mit der Hand gesammelt