

▪ **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 Apfelmost
50 ml Weißwein
1 TL Apelessig
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: Apfel vom Kerngehäuse befreien, in feine Julienne schneiden und mit ca. 1 TL Zitronensaft marinieren. Schnittlauch fein hacken.
 ½ grüner Apfel
 ½ Zitrone, Saft
 1 EL Schnittlauch

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: *Barbara hat keine Zusatzzutaten verwendet.*
keine

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



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