

**▪ 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