▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. November 2018 ▪ ChampionsWeek ▪ "Fusionsküche" mit Björn Freitag



Larissa Gehrmann

Wildblutwurst von Hirschherzen und Hirschleckern mit Jakobsmuschel, Meerrettichschaum, Pflückspinat und Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:
4 ausgelöste Jakobsmuscheln
1 Wildblutwurst à 50 g
2 Schalotten
2 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle

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:
300 g vorw. festkochende Kartoffeln
1 Schalotte
1 EL Sherry
30 g Sahne
30 g Butter
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

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:
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, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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:
300 g Pflückspinat
2 Schalotten
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle

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:
1 Wildblutwurst à 250 g
2 EL Semmelbrösel
1 EL Mehl
1 Ei
neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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.