



Extragang: Alexander Herrmann und Nelson Müller

Jakobsmuscheln mit Blutwurst nach Nelson Müller und Alexander Herrmann

Zutaten für 4 Personen

Für die Jakobsmuscheln: Die Jakobsmuscheln in wenig Öl von beiden Seiten anbraten.

8 Jakobsmuscheln
Öl

Für die Blutwurst: Die Blutwurst in Scheiben schneiden und in Mehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Blutwurstscheiben darin kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Mehl
Öl
Die Champignons in feine Scheiben schneiden.
6 Champignons

Für die Vinaigrette: Etwas Olivenöl mit dem Saft einer Zitrone zu einem Schaum pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Olivenöl
1 Zitrone
Salz und Pfeffer
Die Cashewkerne nach Geschmack in einer Pfanne anrösten, grob hacken.
etwa 3 EL Cashewkerne

etwas Fenchelgrün
Nun die Blutwurst und die Jakobsmuscheln auf einem Teller anrichten, die Champignons hinzugeben und den Schaum und die Cashewkerne darüber geben. Mit Fenchelgrün dekorieren.