

# GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL

mit Rote-Beete-Salat, Blutwurst-Rosmarin-Crumble, Estragon-Majo, Brotchip und Vanille-Schaum

## Zutaten für 4 Personen

8 Jakobsmuscheln  
4 Kugeln Rote Beete  
1 TL Kümmel  
1 Msp. Chilipulver  
4 EL Olivenöl

200g Blutwurst  
1 Bund Rosmarin  
100g Pankobrösel  
50g Butter  
1 Zitrone

1 Eigelb  
1 EL Senf (mittelscharf)  
250 ml Rapsöl  
1 Bund Estragon

4 dünne Scheiben Schwarzbrot

300 ml Milch  
1 Vanilleschote  
Salz aus der Mühle

1/2 Bund Petersilie, glatt

## Zubereitung

Für den Rote Beete Salat die rote Beete in Würfel schneiden und mit zerstoßenem Kümmel, Chili, Salz aus der Mühle und Olivenöl in einer Schüssel marinieren.

Die Blutwurst in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, leicht aufschäumen lassen und zuerst die Pankobrösel und dann die Blutwurst und gehackten Rosmarin hinzu geben und solange anbraten bis alles eine goldbraune Farbe bekommt. Mit dem Abrieb einer Zitrone würzen.

Für die Majo das Eigelb mit Senf, Salz, Zitronensaft, einem Schuss Rapsöl und den Estragonblättern in ein hohes Gefäß geben und glatt mixen. Dann langsam das restliche Öl zugeben und eine Majo herstellen. Mit Salz nochmals abschmecken.

Die Milch in einen Topf geben und mit der Vanilleschote aufkochen. Mit Salz abschmecken. Kurz vor dem Anrichten nochmals aufkochen, einen Schuss kalte Milch zugeben und mit dem Pürierstab einen Schaum herstellen.

Die dünnen Brotscheiben im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad Umluft 5-10 Min kross werden lassen.

Zuletzt die Jakobsmuscheln mit Salz würzen und in einem Schuss Öl anbraten.

Alle Komponenten auf dem Teller anrichten und mit Petersilienblättern garnieren.