



**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  
6 Champignons  
Die Champignons in feine Scheiben schneiden.

**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.