

Erbsen-Eintopf mit Senf-Creme

Für zwei Personen

Für den Erbseneintopf:

50 g Speckwürfel	2 Mettenden	3 mehligk. Kartoffeln
300 g TK Erbsen	1 Bund Suppengrün	1 Zwiebel
250 ml Gemüsefond	1 TL Senf	1TL Majoran
1 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Senfcreme:

3 EL Crème-fraîche	3 EL Senf	1 EL Honig
$\frac{1}{2}$ TL getrockneter Majoran	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 festk. Kartoffel	1 Stängel glatte Petersilie	Öl
--------------------	-----------------------------	----

Für den Erbseneintopf:

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Mettenden hineingeben.

Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Kartoffel und Suppengrün schälen und würfeln. In einem Topf Butterschmalz auslassen und den Speck dazugeben. Anschließend das gewürfelte Gemüse mit Senf hinzufügen und anschwitzen. Mit Majoran und Pfeffer abschmecken. Den Fond angießen.

Sobald die Brühe köchelt, werden die Mettenden in den Eintopf gegeben. Wenn die Mettenden gar gekocht sind, werden diese aus dem Topf herausgeholt und in daumendicke Scheiben geschnitten. Eine Pfanne erhitzen und die Scheiben auf mittlerer Stufe und unter Wenden anbraten. Anschließend auf einen Holzspieß stecken.

Die Erbsen in den Eintopf geben und für ein paar Minuten mitkochen.

Den Eintopf mit einem Kartoffelstampfer zur gewünschten Konsistenz bringen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Senfcreme:

Senf, Crème fraîche und Honig miteinander verrühren. Mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Ausreichend Öl, in einer Pfanne erhitzen. Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffelwürfel im heißen Fett knusprig frittieren.

Petersilienblätter von den Stängeln zupfen.

Den Erbseneintopf auf Tellern anrichten, Senfcreme darauf geben, den Mettendenspieß darauf anrichten, mit Kartoffelcroutons und Petersilie garnieren und servieren.

Dennis Bußmann am 27. Mai 2019