

Eisbein mit Kerbelkraut und frischem Erbspüree

Für 2 Personen

Meersalz	1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke	10 Pfefferkörner	1 Knoblauchzehe
1 gepökeltes Eisbein	1 Bund Kerbel	3 EL Olivenöl
Pfeffer	1 Schalotte	2 EL Butter
500 g grüne Erbsen	125 ml Gemüsebrühe	1 Prise Zucker
1 Prise Muskat		

Ca. 1,5 l Wasser in einem Topf aufkochen und nur sehr schwach salzen. Die Zwiebel schälen und mit einem Lorbeerblatt und einer Nelke spicken. Die gespickte Zwiebel, angedrückte Pfefferkörner, geschälte Knoblauchzehe und das Eisbein in den Topf geben. Das Eisbein ca. 1 Stunde weich kochen. Es ist weich, wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt.

Kerbel abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Kerbel mit 3 EL Olivenöl fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Erbspüree Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen und Schalotte darin anschwitzen, Erbsen zugeben, mit Gemüsebrühe auffüllen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen und bei geschlossenem Deckel 10 Minuten kochen. Gekochte Erbsen durch die Flotte Lotte drehen oder durch ein Sieb streichen. 1 EL Butter unter das Püree mischen und abschmecken.

Das gekochte Eisbein in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und sofort die Schwarte mit dem Fett vom mageren Fleisch abziehen.

Das magere Fleisch mit der Hand behutsam in die einzelnen Muskelstränge teilen, auf einen Teller geben und mit dem Kerbelöl beträufeln. Erbspüree auf Teller geben, die Fleischstücke darauf anrichten und servieren.

Vincent Klink am 21. Mai 2015