

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

GEPÖKELTES EISBEIN

mit gelbem Erbsenpüree



Dirk Luther



Gepökeltes Eisbein

mit gelbem Erbsenpüree

ZUTATEN

EISBEIN

4 Eisbeine, gepökelt
1 Zwiebel
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
1 TL Kümmel
2 EL Weißweinessig
Senf
Öl
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 EL Schnittlauch, in feine Ringe geschnitten

ERBSENPÜREE

200 g getrocknete gelbe Erbsen
1 Kartoffel
1 kleine Möhre
1 Zwiebel
1 Stange Lauch (nur das Weiße)
100 g Butter
0,5 l Geflügelfond
2 Stängel Liebstöckel
4 Stängel Blatt Petersilie
Zucker
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

SPECKSTIPPE

200 g durchwachsender Speck
2 Zwiebeln
1 EL Öl
2 EL Butter



EISBEIN Die Eisbeine in einen Topf mit kaltem Wasser legen, aufkochen lassen und abschäumen. Zwiebel, Gewürze und Weißweinessig dazugeben und 2 bis 3 Stunden köcheln lassen. Die Eisbeine im Sud etwas auskühlen lassen, Knochen und Fett entfernen und das gekochte Fleisch in die natürlichen Segmente zerteilen.

Aus Senf, etwas Brühe vom Eisbein, Öl, Salz, Pfeffer und Schnittlauch eine Vinaigrette rühren und die Fleischstücke darin warm legen, mit Schnittlauch überstreuen.

ERBSENPÜREE Die Erbsen in einem Sieb unter fließendem Wasser waschen, in eine Schüssel geben und zugedeckt über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

Die Kartoffel, die Möhre und die Zwiebel schälen, den Lauch putzen und waschen. Alle Gemüsesorten in etwa 1 cm große Stücke schneiden. In einem Topf die Hälfte der Butter erhitzen und die Gemüsestücke darin farblos anschwitzen. Die eingeweichten Erbsen mit dem Einweichwasser hinzufügen und mit dem Geflügelfond auffüllen. Liebstöckel und Blatt Petersilie waschen, grob zerkleinern und zu den Erbsen geben. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Die Erbsen bei schwacher Hitze 30 bis 40 Minuten garen, bis alle Zutaten weich sind. Gelegentlich mit einem Holzlöffel umrühren und darauf achten, dass nichts am Topfboden ansetzt. Gegebenenfalls noch etwas Fond auffüllen.

Die Erbsen pürieren und anschließend durch ein feines Sieb streichen, dadurch erhält das Püree eine besonders feine Konsistenz. Die Butter in Stückchen schneiden und unter die Erbsenmasse rühren, nochmals abschmecken.

SPECKSTIPPE Den Speck und die Zwiebeln fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin 5 Minuten braten. Zwiebeln zugeben und 3 Minuten mitbraten. Am Ende die Butter hinzufügen.

ANRICHTEN Erbsenpüree auf den vorgewärmten Tellern mittig anrichten, das Eisbein darauflegen und mit der Speckstippe beträufeln.



Gepökelttes Eisbein