

Rezepte zur Sendung Eisbein und Pralinenmousse

echt gut!
Klink & Nett

vom 26.11.2016

Vincent Klink

Eisbein mit Kerbelkraut und frischem Erbsenpüree

Rezept für 2 Personen

- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Gewürznelke
- etwas Meersalz
- 10 Pfefferkörner
- 1 Knoblauchzehe
- 1 gepökelttes Eisbein
- 1 Bund Kerbel
- 3 EL Olivenöl
- etwas Pfeffer aus der Mühle
- 1 Schalotte
- 2 EL Butter
- 500 g Erbsen (frisch oder TK)
- 125 ml Gemüsebrühe
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Muskat



Zubereitung

Die Zwiebel schälen und mit einem Lorbeerblatt und einer Nelke spicken. Ca. 1,5 l Wasser in einem Topf aufkochen und nur sehr schwach salzen. 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.

Erbsenpüree auf Teller geben, die Fleischstücke darauf anrichten und servieren.

Susanne Nett

**Nougatmousse
mit pochierter Birne
Zutaten für 4 Personen**

350 g	Nussnougat
600 g	Sahne
5 ml	Birnengeist
1	Vanilleschote
3 EL	Zucker
200 ml	Weißwein
1 Stiel	Thymian
4	Birnen (z. B. Williams Christ)
2-3 Stiele	Minze
ca. 2-3 EL	Puderzucker



Zubereitung:

Nougat grob hacken und über einem Wasserbad schmelzen lassen. Mit 2 EL Sahne glatt rühren. Den Birnengeist dazu geben und ebenfalls glatt rühren.

Übrige Sahne steif schlagen und unter die Nougatmasse heben.

Nougat in eine flache kleine Form füllen. Abgedeckt im Kühlschrank 2 Stunden kalt stellen.

Inzwischen eine Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen.

In einem Topf 500 ml Wasser, Zucker, Wein, Vanillemark und -schote aufkochen lassen. Temperatur herunterschalten.

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse vorsichtig herausschneiden.

Birnenhälften in den leicht siedenden Fond geben. Darin ca. 20 Minuten pochieren. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Birnenhälften fächerartig einschneiden.

Von der Nougatmasse Nocken ausstechen. Minze abbrausen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen. Nocken mit Birnen, Minzeblättchen und Puderzucker anrichten.