



Schlachtplatte mit Sauerkraut und Erbspüree

Das rustikale Berliner Traditionsgericht eines Eisbeins präsentiert sich hier à la cuisine bourgeoise

2 Personen

ZUTATEN:

SCHLACHTPLATTE:

- 1 gepökelttes Schinkeneisbein von 1,2 – 1,5 kg
- 3 Liter ungesalzene Fleischbrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 6 Stück Piment
- 12 Stück schwarzer Pfeffer
- 2 Gewürznelken
- 3 in grobe Scheiben geschnittene Karotten
- 1 Stück gewürfelter Knollensellerie
- 1 Stange in grobe Scheiben geschnittenes Lauch (das Weiße)
- 1 halbierte angeröstete Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stängel Petersilie
- 2 frische Blutwürstchen (à 100 g)
- 2 EL Zwiebel-Speckgemisch (siehe Erbspüree)
- 2 frische Leberwürstchen (à 100 g)
- 1/2 sehr fein gewürfelter Apfel
- 1 EL Eisbeinfond
- 4 Stängel Majoran
- 4 Stängel Oregano
- 2 Berliner Knackwürstchen

1 AM VORTAG: Fleischbrühe mit den Gewürzen erhitzen und aufkochen lassen. Das Pökeleisbein hineinlegen, Hitze reduzieren und 3 Stunden sanft köcheln lassen. Eine Stunde vor Ende der Kochzeit Gemüse zufügen. Brühe durch ein Sieb abseihen, Eisbein längs aufschneiden und die Knochen entfernen. Das Fleisch vollständig vom Fett befreien und das magere Eisbeinfleisch in ansehnliche Stücke zerlegen. Diese zurück in etwa einen Liter Eisbeinfond geben, erkalten lassen, die Brühe entfetten und in den Kühlschrank stellen. Mit der restlichen Brühe gleich verfahren und für eine Sulz verwenden oder für andere Verwendungen einfrieren. – Die Erbsen mit kaltem Wasser bedecken und über Nacht ausquellen lassen.

2 SAUERKRAUT: In einem Topf Speck goldgelb auslassen, Zwiebelwürfel dazu geben und glasig anschwitzen. Wein aufgießen, Gewürze und Salz zufügen und 20 – 30 Minuten garen. Zum Binden des Krauts ein Stück rohe Kartoffel in das Sauerkraut reiben und noch etwa zwei Minuten durchkochen.

3 ERBSPÜREE: Schinkenspeck, Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einer Kasserolle den Schinkenspeck mit den Zwiebeln knusprig ausbraten. Die Zwiebelwürfelchen sollten eine goldgelbe Farbe haben. Zum Schluss noch Knoblauch kurz mit dünsten. Zwei EL davon abnehmen (wird für die Blutwurst benötigt). Beiseite stellen. Kartoffeln schälen, waschen und auch würfeln. Kartoffeln mit den Erbsen im Einweichwasser etwa 1 – 1,5 Stunden zugedeckt weich kochen. Ab und zu umrühren. Aufpassen, dass sich die Erbsen nicht ansetzen! Evt. Wasser zugeben. Nach der Kochzeit die Erbsen mit dem Passierstab fein pürieren und danach durch ein feines Sieb streichen. Majoran fein hacken und mit dem Zwiebel-Speckgemisch unterrühren. Mit einem Stich Butter verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. (TIP: Püree mit 1 – 2 TL Kalbsglace verfeinern) Warm halten.

4 SCHLACHTPLATTE: Eisbeinstücke sowie Blut- und Leberwürstchen sowie Berliner Knackwürstchen in heißem Eisbeinfond erhitzen. Zwei kleine Kasserollen bereitstellen. In einer den Speck mit den Zwiebelwürfelchen auslassen und beides goldbraun anrösten. Blutwürstchen aufschneiden und Inhalt gut mit dem Zwiebel-Speckgemisch vermischen. Warm halten. In der zweiten in einem Esslöffel

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

SAUERKRAUT:

- 300 g frisches Spreewälder Sauerkraut vom Fass
- 30 g fein gewürfelter fetter Speck
- 1 gewürfelte Zwiebel
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- 4 angedrückte Wacholderbeeren
- ½ TL Kümmel
- Salz
- 1 Stück geschälte rohe Kartoffel

ERBSPÜREE:

- 150 g geräucherter Schinkenspeck
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 große Kartoffel (ca. 150 g)
- 1 EL Butter
- Wasser zum Einweichen
- 200 g grüne getrocknete Erbsen (nicht geschält)
- 4 Stiele frischer Majoran
- Salz, weißer Pfeffer
- Muskat

DES WEITEREN:

- ½ Bund gehackte Petersilie
- 4 TL Dijonaise
- 4 TL Sahnemeerrettich

Eisbeinbrühe die Apfelstückchen weich dünsten, gehackten Majoran und Oregano dazu geben. Leberwürstchen aufschneiden und so wie bei der Blutwurst verfahren. Gleichzeitig zu dieser Arbeit etwas Eisbeinfond abnehmen und in einer kleinen Sauteuse den heißen Fond mit etwas getrocknetem Majoran aromatisieren, und bei starker Hitze zu einem Jus reduzieren.

5 ANRICHTEN: 2 Servierringe (Ø 5 cm) auf je einen vorgewärmten Teller stellen und mit der gewürzten Blut- und Leberwurst füllen. Eisbeinstück anlegen und mit 1-2 Esslöffel Eisbeinjus nappieren. Eine Nocke Sahnemeerrettich und Dijonaise aufbringen. Sauerkraut auf dem Teller anrichten, mit Petersilie bestreuen und ein halbes Knackwürstchen auflegen. Erbspüree aufspritzen, mit Majoranzweig garnieren.

TIPP: Restliches Eisbein und Eisbeinfond zu kleinen Sülzchen verarbeiten. Diese als kleine, deftige Vorspeise oder zu einem Buffet oder zur Party verwenden.