

# Eisbein mit Bandnudeln und Erbsen-Püree

Für 6-8 Personen

## Bandnudeln:

500 g Mehl (405)	4 Eigelb	2 ganze Eier
1 EL Olivenöl	1-2 EL Wasser	1 Prise Salz

## Erbsenpüree:

500 g TK-Erbsen	2-3 Frühlingszwiebeln	1 Zehe Knoblauch
Zitronensaft	1 Prise Muskat	Olivenöl
Salz, Zucker		

## Fleisch:

1-2 (ca. 2 kg) Eisbein	1 Bund Suppengemüse	2 Zwiebeln
2 Lorbeerblätter	1 EL Wacholderbeeren	1 EL Pimentkörner
Honig	1 EL Schwarzer Pfeffer	1 Nelke
1 Bund Petersilie	3-4 Schalotten	1 Dose Tomaten

## Bandnudeln:

Mehl, Eier, Olivenöl, Salz und etwas Wasser in eine Rührschüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen. Den Teig aus der Schüssel nehmen und mit der Hand 5 Minuten durchkneten. In Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde ruhen lassen.

Die Folie entfernen und den Teig länglich ausrollen. In Stücke teilen und etwas platt drücken. Die Teigstücke durch eine Nudelmaschine drehen und zu dünnen Bahnen auswalzen. Das geht auch mit einem Nudelholz. Dabei muss die Arbeitsfläche immer gut mit Mehl bedeckt sein, damit der Teig nicht anklebt. Die Bahnen halbieren und mit einem Messer oder Zackenrädchen breite Nudeln ausrollen. Mit Mehl bestäuben und aufhängen oder großzügig auslegen. Etwas antrocknen lassen. Salzwasser erhitzen und die Pappardelle maximal 3 Minuten kochen.

## Erbsenpüree:

Die Erbsen mit etwas Wasser und 1 Prise Salz in einen Topf geben und bei wenig Hitze etwa 5 Minuten garen. Abtropfen lassen und den Sud auffangen. Mit etwas Flüssigkeit zurück in den Topf geben und pürieren. Immer wieder etwas Kochwasser hinzufügen, bis die Masse eine geschmeidige Konsistenz hat. Mit Muskat, durchgepresstem Knoblauch, Salz, Zucker und Zitronensaft würzen und etwas Olivenöl hinzufügen. Die Frühlingszwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden und zum Schluss unter das Erbsenpüree heben.

Das Erbsenpüree eignet sich auch als Dip oder als Belag für geröstetes Brot.

## Fleisch:

Die Zwiebeln mit der Schale halbieren und ohne Fett in einer Pfanne auf der Schnittfläche rösten. Das Suppengemüse putzen und in Stücke teilen. Wasser erhitzen und das Eisbein mit den vorbereiteten Zutaten und Gewürzen in den Topf geben. Den Topf halb verschließen und das Eisbein etwa 2-2  $\frac{1}{2}$  Stunden bei milder Hitze köcheln lassen. Es ist gar, wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt. Aus dem Sud nehmen und das Fett entfernen. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Schalotten schälen und in feine Lamellen schneiden. Petersilie säubern und hacken. Olivenöl und etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten farblos anschwitzen. Die Fleischstücke hinzufügen und leicht anbraten. Dabei mit etwas Honig einpinseln. Die Dosen-tomaten abtropfen lassen, in Stücke teilen und in die Pfanne geben. Etwas Sud vom Eisbein hinzufügen (Vorsicht, durch das gepökelte Fleisch ist der Sud sehr salzig). Die frisch gekochten Pappardelle tropfnass in die Pfanne geben und mit den Zutaten vermengen. Zum Schluss ge-

hackte Petersilie und einen Löffel Erbsenpüree hinzufügen.

Die Eisbein-Pasta auf Teller geben und nach Belieben mit Parmesan bestreuen. Man kann das Eisbein auch in große Stücke teilen und auf dem Erbsenpüree platzieren. Die Pasta dann separat dazu servieren.

Rainer Sass am 14. Juli 2019