



**Claudia Kleinert und das Problem mit dem Eisbein**

## **Gratin vom Eisbein mit Erbsenpüree und Kartoffeln**

### **Eisbein**

#### **Zutaten für 4 Personen:**

1 Eisbein (gepökelt und gegart)	1 Zweig Minze
400 g Tiefkühl-Erbsen	100 ml Sahne
3 kleine Schalotten	Salz, Pfeffer aus der Mühle
einige Spritzer Zitronensaft	3 große Küchenringe aus Edelstahl
4 mittelgroße Kartoffeln	1 Blatt Backpapier

#### **Zubereitung:**

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden, in 200 ml Milch für wenige Minuten bissfest blanchieren.

Die Schalotte schälen, fein würfeln und in etwas Rapsöl anschwitzen. Etwas Wasser mit einer Prise Salz zum Kochen bringen, die TK-Erbsen darin bissfest garen. Die Erbsen mit den Schalottenwürfeln und der Sahne vermischen und mit dem Pürierstab zu einem Püree verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Die gehackte Minze unterheben.

Das Eisbein von der Schwarte befreien, dann das Fleisch vom Knochen lösen, Knorpel und Fett entfernen und das schiere Fleisch in kleine Stücke schneiden.

Den Backofen auf 275 Grad Oberhitze mit Grillfunktion vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Küchenringe darauf platzieren. Jetzt die Küchenringe zuerst mit dem Erbsenpüree, dann mit Fleisch vom Eisbein befüllen und zum Schluss mit den Kartoffelscheiben belegen. Im Ofen für wenige Minuten gratinieren, bis die Kartoffeln eine gold-braune Farbe bekommen.

Die Ringe mit einer Palette auf Tellern anrichten und dann vorsichtig entfernen und servieren.

### **Detox Wellness Drink**

#### **Zutaten:**

40 ml Aloe Vera Saft	½ Limette, Saft
2 Passionsfrüchte	2 EL Ahornsirup
100 ml Mineralwasser still	50 ml Ananassaft
50 g gekochter Artischockenboden	Crashed Ice nach Bedarf

#### **Zubereitung:**

Alle Zutaten in einem Blender pürieren. Die Passionsfrucht einfach auf einem Sieb durchstreichen, damit die Kerne draußen bleiben.