

**Erbspüree mit Pökelbraten, gebratener
Ananas und Pflaumensauce**

für zwei Person

Pökelbraten/Schinkenbraten

100 g Trockenpflaumen

250 g geschälte Erbsen

2 dicke Scheiben frische Ananas

30 g Butter

Salz, Pfeffer



Den Braten in einer Auflaufform mit 250 ml Wasser und den Backpflaumen im Ofen für 1 ½ bis 2 Stunden braten, evtl Wasser nachgießen.

Die Erbsen für etwa 3 Stunden in Wasser einweichen und dann in frischen Wasser weich kochen. Das Kochwasser abgießen und eine Tasse davon aufheben. Mit einem Pürierstab die Erbsen zu einem feinen Mus zerkleinern, Butter, Salz und Pfeffer unterrühren. Etwas Kochwasser zugeben bis das Erbspüree eine cremige Konsistenz hat. Die Ananas schälen, den Strunk heraus und in dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Ananasscheiben von beiden Seiten braten bis sie etwas gebräunt sind. Den Braten aus der Form nehmen und den Sud und die Pflaumen in einen Mixbecher gießen und zu einer sämigen Soße pürieren.

Den Braten portionieren und mit dem Erbspüree, den Ananas und der Pflaumensauce anrichten.