

# Steinbeißer-Schnitzel mit Lardo-Schaum und Edamame

**Für zwei Personen**

**Für das Steinbeißerfilet:**

300 g Steinbeißerfilet	1 Ei	2 EL Paniermehl
1 EL gemahlene Haselnüsse	2 EL Mehl	Butterschmalz
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für den Lardoschaum:**

25 g Lardo-Speck	1 Schalotten	50 ml Milch
50 ml Sahne	25 ml Weißwein	1 TL Worcestersauce
2 TL Essig	1 Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ TL Mehl
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für das Petersilienöl:**

30 ml Pflanzenöl	1 Bund glatte Petersilie	Salz
------------------	--------------------------	------

**Für die Edamame:**

200 g Edamame

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Für die Schnitzelchen das Paniermehl mit den Haselnüssen mischen und auf einem flachen Teller bereitstellen. Das Mehl auf einen flachen Teller geben. Das Ei verquirlen. Das Steinbeißerfilet waschen und trocken tupfen. Den Fisch in kleine Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und schließlich im Paniermehl wenden.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steinbeißer-Schnitzel darin von beiden Seiten kross braten.

Für den Schaum die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Den Speck mit der Schalotte in einer Pfanne auslassen, mit dem Mehl bestäuben und anschließend mit allen Flüssigkeiten ablöschen. Den Schaum mit Salz und Pfeffer und etwas frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und leicht mit dem Pürierstab aufschäumen.

Die Bohnen putzen und im kochenden Salzwasser zwei Minuten blanchieren.

Die Petersilie mit Stiel im kochenden Salzwasser fünf Minuten blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Mit dem Pflanzenöl in einer Moulinette ganz fein mixen und durch ein feines Sieb streichen.

Die Schnitzelchen vom Steinbeißer mit Lardoschaum, Edamame und Petersilienöl auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 10. April 2015