

# Eigelb im Steinbutt auf Tramezzini mit Lardo, Panko

## Für zwei Personen

### Für das Eigelb im Steinbutt:

|                       |               |               |
|-----------------------|---------------|---------------|
| 200 g Steinbutt-Filet | 20 g Salz     | 200 ml Wasser |
| 2 frische Eier        | 3 Ersatz Eier | 2 EL Butter   |

### Für den Schinkenschaum:

|                             |                     |                      |
|-----------------------------|---------------------|----------------------|
| 80 g Schwarzwälder Schinken | 14 cm frische Gurke | 1 Schalotte          |
| 1-2 TL Crème-fraîche        | 100 ml Sahne        | 75 ml Weißwein       |
| 1 Zitrone                   | 1 EL Butter         | 0,35 g Soja-Lecithin |
| Salz                        | Pfeffer             | weißer Pfeffer       |

### Für das Tramezzini mit Lado:

|                                |                   |                 |
|--------------------------------|-------------------|-----------------|
| 2 Scheiben Tramezzini-Weißbrot | 2-4 Scheiben Lado | 1 Knoblauchzehe |
| 1 EL Butter                    | 1 TL Olivenöl     |                 |

### Für die Gurkenwürfel:

|                          |           |                 |
|--------------------------|-----------|-----------------|
| 10 cm frische Salatgurke | 1 Zitrone | 2 EL Apfelessig |
| 1 TL Dijon-Senf          | Salz      | Pfeffer         |

### Für das Zitronenpanko:

|            |                |             |
|------------|----------------|-------------|
| 2 EL Panko | Zitronenschale | 1 EL Butter |
| Salz       |                |             |

### Für die Garnitur:

Schnittlauch

## Für das Eigelb im Steinbutt:

Den Ofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier trennen. Steinbutt Filet zu einem Quadrat schneiden. Nun mit einem sehr scharfen Messer mittig bis fast zum äußeren Rand durchschneiden, so dass man das Filet aufklappen kann. Steinbutt-Tasche nun in eine Salzlake legen (200 ml Wasser auf 20 g Salz) und 5 Minuten ruhen lassen. Fisch rausholen, aufklappen und vorsichtig ein Eigelb mittig platzieren. Nun vorsichtig das Fischfleisch zurückklappen und in eine gebutterte Auflaufform oder auf ein Blech legen. Nun ein paar Butterflöckchen drüber geben und mit Frischhaltefolie luftdicht verschließen. Steinbutt nun im Ofen ca. 9 bis 12 Minuten garen. Steinbutt sollten Sie als echte Delikatesse betrachten und nur zu besonderen Anlässen zubereiten. Laut WWF sind Steinbutte aus europäischen Aquakulturen (gezüchtet in Durchflussanlagen) sowie aus dem Nordostatlantik FAO 27 Nordsee (V) (mit Bodenstellnetzen gefangen) akzeptabel. Die Finger sollten Sie hingegen von jenen Steinbutten lassen, die aus dem restlichen Nordostatlantik FAO 27 Fanggebiet und aus dem Schwarzen Meer FAO 37.4 stammen.

## Für den Schinkenschaum:

Schwarzwälder Schinken in grobe Würfel schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Mit Butter alles im Topf anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Sahne und Crème fraîche hinzugeben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Gurke schälen, aufschneiden und Kerne entfernen. Sauce durch ein Sieb passieren und mit Gurke und Soja-Lecithin aufschäumen. Schwarzwälder Schinken fein aufschneiden und bei mittlerer bis hoher Temperatur in der Pfanne knusprig braten.

## Für das Tramezzini mit Lado:

Knoblauchzehe andrücken und mit Butter und Olivenöl in eine Pfanne geben. Tramezzini von beiden Seiten anrösten. Sobald das Tramezzini schön goldbraun ist, aus der Pfanne holen und 1 bis 2 Scheiben Lado auf der heißen Oberfläche schmelzen lassen.

**Für die Gurkenwürfel:**

Gurke schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Mit übrigen Zutaten mischen und beiseite-  
stellen.

**Für das Zitronenpanko:**

Panko in Butter knusprig rösten und mit Salz und Zitronenschale abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Jandt am 27. Oktober 2021