



Steinbeißer im Speckmantel

 Mittel  10 min  20 min  2 Personen

Zutaten

- 400 g ISLYNT-Steinbeißerloin
- 1 Handvoll Stroh (unbehandelt)
- 400 g Pellkartoffeln
- 200 g Erbsen, frisch
- 1 TL Zucker
- 30 g Butter
- Salz
- 200 g Baconstreifen
- 10 g Butterschmalz
- Dampfeinsatz

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Stroh in einem möglichst alten Topf legen und anzünden. Dampfeinsatz einsetzen, Pellkartoffeln dazugeben, Deckel schließen und ca. 5-10 Minuten räuchern.

Schritt 02

Erbsen und Zucker ca. 3 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser garen. Erbsen abgießen und mit Butter und etwas Salz zu einem groben Püree verarbeiten.

Schritt 03

Steinbeißerloin in vier gleichgroße Portionen schneiden und so mit Baconstreifen einwickeln, dass die Portionen vollständig umschlossen sind. Überschüssige Streifen abschneiden und für die nächste Portion verwenden. Steinbeißer in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz rundherum ca. 3-4 Minuten anbraten und anschließend für ca. 4-5 Minuten in der Pfanne ruhen lassen. Erbsenpüree auf Teller verteilen, Fisch darauf platzieren und die Kartoffeln als Beilage servieren.

Tipps & Tricks

Das Räuchern der Kartoffeln sollten Sie am besten draußen machen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür