



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Leichter Genuss bei weniger Fett
- Enthält nur 20 % Fett und trotzdem 100 % Geschmack
- Keine Eier notwendig
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DEN FISCHBURGER

50 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
300 g	Fischfilet, gehackt
0.5	Brötchen, eingeweicht
1	Ei(er)
1 EL	Gartenkräuter, frisch, gehackt
	Salz und Pfeffer
1 EL	Zitronensaft
0.5 TL	Senf
	Paniermehl, zum Panieren
	Pflanzenöl, zum Anbraten
6	Vollkornbrötchen

FÜR DIE REMOULADESAUCE

REMOULADENSAUCE

	Salatblätter
	Fleischtomaten, in Scheiben geschnitten

FÜR DIE DEKORATION

	Mandelstifte
	Qiminaise

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Gehackten Fisch mit QimiQ Classic, Brötchen, Ei und Kräutern zu homogener Masse verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Senf abschmecken.
3. Laibchen formen, in Paniermehl wälzen und goldbraun ausbraten.
4. Brötchen durchschneiden. Untere Brötchenhälfte mit Remouladesauce bestreichen und je mit einem Salatblatt belegen.
5. Fischburger auf den Salat legen, Tomatenscheibe darüber geben. Die obere Brötchenhälfte wieder aufsetzen.
6. Als Dekoration Mandelstifte am Brötchenrand einstecken. Als Augen dienen Qiminaise Tupfer und Tomaten- oder Olivenstücke.