

## FISCHBURGER MIT KRENKRUSTE AUF KARTOFFEL-RUCOLA-SALAT



## **QimiQ VORTEILE**

- Backstabil
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett





25

mittel

## **ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN**

FÜR DEN FISCHHA	AMPHREE
	Fischfilet
	Gartenkräuter, frisch
	Fiweiss
_	Zitronenschale
3 Tropfen	Tabasco
	Salz
	Olivenöl, zum Anbraten
FÜR DIE KRENKRU	JSTE
195 g	
105 g	Frischkäse
4 EL	Meerrettich, fein gerieben
1 TL	Äpfel, säuerlich, gerieben
	Salz
	Weisser Pfeffer, gemahlen
1	Eiweiss
2 TL	Paniermehl
FÜR DEN KARTOFFELSALAT	
400 g	Festkochende Kartoffeln
1	Rote Zwiebel(n), klein gewürfelt
1 EL	Geräucherter Speck, in Streifen geschnitten
100 g	Rucola
	Apfelessig
60 ml	Olivenöl
	Fischfond
1 TL	Senf
	Salz
	Pfeffer

## **ZUBEREITUNG**

- 1. Für die Hamburger: Fisch klein schneiden und mit gehackten Kräutern, Ei, Zitronenschale, Tabasco und Salz gut vermischen. Mit feuchteten Händen kleine Hamburger formen.
- 2. In einer beschichteten Pfanne (nicht zu heiß) die Hamburger beidseitig schonend medium anbraten
- 3. Für die Krenkruste: Frischkäse glatt rühren. QimiQ Saucenbasis, Kren, Apfel, Salz und Pfeffer dazumischen.
- Eiweiß aufschlagen und zum Schluss unter die Masse heben.
- 5. Masse auf die Hamburger verteilen, mit Semmelbrösel bestreuen und bei starker Oberhitze überbacken.
- 6. Für den Kartoffelsalat: Kartoffeln kochen, schälen und in gleichmäßige 2-3 mm dicke Scheiben schneiden.
- 7. Bauchspeck und Zwiebel leicht

anrösten.

- 8. Fischfond leicht erhitzen (lauwarm). Zwiebeln, Speck und Senf dazugeben und gut verrühren
- 9. Essig und Olivenöl langsam einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Kartoffelscheiben vermengen.
- 10.Rucola putzen und vorsichtig untermischen.
- 11.Den überbackenen Fischhamburger auf dem Kartoffelsalat anrichten uns servieren.