



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 FISCHHAMBURGER

400 g Fischfilet

2 EL Gartenkräuter, frisch

1 Eiweiss

Zitronenschale

3 Tropfen Tabasco

Salz

Olivenöl, zum Anbraten

FÜR DIE KRENKRUSTE

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

60 g Apfelessig

60 ml Olivenöl

60 ml 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.
4. 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 und servieren.