



PANGASIUS FISCHBURGER MIT KRÄUTER-BROT-KRUSTE



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Dätschli bleiben länger saftig



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE FISCHBURGER

| | |
|---------------|--------------------------------------|
| 1000 g | Pangasiusfilet |
| 120 g | Lauch, in feine Streifen geschnitten |
| 200 g | QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt |
| 150 g | Adzukibohnen, gekocht |
| 100 g | Getrocknete Tomaten, gewürfelt |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| 25 ml | Zitronensaft |
| | Zitronenschale, fein gerieben |

FÜR DIE KRÜSTE

| | |
|--------------|------------------------|
| 15 g | Estragon, fein gehackt |
| 100 g | Paniermehl, ohne Rinde |
| | Butter, gekühlt |

ZUBEREITUNG

1. Convotherm auf 235° C Heissluft vorheizen.
2. Pangasiusfilet in ca.1 cm große Würfel schneiden. Lauch pochieren.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Pangasiusfilet, Lauch, Bohnen, getrocknete Tomaten, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zitronenschale dazugeben und sehr gut vermischen.
4. Ein kleinen Metallring mit Fischmasse füllen und abziehen, um so kleine Fischburger zu formen.
5. Für die Panade Weißbrotbrösel und Estragon vermischen. Die Fischburger zuerst mit Panade und dann mit Butterflocken bestreuen und auf ein mit Olivenöl bestrichenes Backblech setzen.
6. Im vorgeheizten Convotherm ca. 4 Minuten braten.