



## QimiQ AVANTAGES

- 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 (AFI)



15



## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

### FÜR DEN FISCHBURGER

<b>50 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>300 g</b>	Fischfilet,
<b>0.5</b>	Semmel(n), eingeweicht
<b>1</b>	Œuf(s)
<b>1 cs</b>	Gartenkräuter, frisch, haché Sel et poivre
<b>1 cs</b>	Jus d'un citron
<b>0.5 TL</b>	Moutarde
	Chapelure, zum Panieren
	Huile végétale, zum Anbraten
<b>6</b>	Vollkornbrötchen

### FÜR DIE REMOULADESAUCE

#### REMOULADENSAUCE (QIMINAISE)

	Salatblätter
	Fleischtomaten_Tomates charnue , coupé en tranches

### FÜR DIE DEKORATION

	Mandelstifte
	Qiminaise

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Fischfaschiertes, QimiQ Classic, Semmel, Ei und Kräutern gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Senf abschmecken.
3. Laibchen formen, in Semmelbrösel 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.