



FISCHBURGER MIT KRENKRUSTE AUF KARTOFFEL-RUCOLA-SALAT



QimiQ AVANTAGES

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



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DEN FISCHHAMBURGER

- 400 g** Fischfilet
- 2 cs** Gartenkräuter, frisch
- 1** Blanc(s) d'œuf
- Zitronenschale
- 3 Tropfen** Tabasco
- Sel
- Huile d'olive, zum Anbraten

FÜR DIE KRENKRUSTE

- 195 g**
- 105 g** Fromage frais
- 4 cs** Raifort, finement râpé
- 1 TL** Pommes, acidulées, râpée
- Sel
- Poivre blanc, moulues
- 1** Blanc(s) d'œuf
- 2 TL** Chapelure

FÜR DEN KARTOFFELSALAT

- 400 g**
- 1** Oignon(s) rouge(s) , coupé en petits dés
- 1 cs** Lard maigre fumé, in Streifen geschnitten
- 100 g** Roquette
- 60 g** Vinaigre de pomme
- 60 ml** Huile d'olive
- 60 ml** Fischfond
- 1 TL** Moutarde
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

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.