



# PANGASIUS FISCHBURGER MIT KRÄUTER-BROT-KRUSTE (CONVOTHERM)



## QimiQ AVANTAGES

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Laibchen bleiben länger saftig



25



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### FÜR DIE FISCHBURGER

<b>1000 g</b>	Pangasiusfilet
<b>120 g</b>	Lauch, in feine Streifen geschnitten
<b>200 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>150 g</b>	Adzukibohnen, cuit
<b>100 g</b>	, coupé en dés
	Sel
	Poivre
<b>25 ml</b>	Jus d'un citron
	Zitronenschale, finement râpé

### FÜR DIE KRÜSTE

<b>15 g</b>	Estragon, finement hachées
<b>100 g</b>	Miettes de pain blanc, ohne Rinde
	Beurre, réfrigéré

## PRÉPARATION

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.