



QimiQ VORTEILE

- 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



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DEN FISCHBURGER

50 g	QimiQ Classic, ungekühlt
300 g	Fischfilet, faschiert
0.5	Semmel(n), eingeweicht
1	Ei(er)
1 EL	Gartenkräuter, frisch, gehackt
	Salz und Pfeffer
1 EL	Zitronensaft
0.5 TL	Senf
	Semmelbrösel, zum Panieren
	Pflanzenöl, zum Anbraten
6	Vollkornbrötchen

FÜR DIE REMOULADESAUCE

REMOULADENSAUCE (QIMINAISE)

	Salatblätter
	Fleischtomaten, in Scheiben geschnitten

FÜR DIE DEKORATION

	Mandelstifte
	Qiminaise

ZUBEREITUNG

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.