



# FISCHBURGER MIT KRENKRUSTE AUF KARTOFFEL-RUCOLA-SALAT



## QimiQ VORTEILE

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



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN FISCHHAMBURGER

- 400 g** Fischfilet
- 2 EL** Gartenkräuter, frisch
- 1** Eiweiß
- Zitronenschale
- 3 Tropfen** Tabasco
- Salz
- Olivenöl, zum Anbraten

### FÜR DIE KRENKRUSTE

- 195 g** QimiQ Sahne-Basis
- 105 g** Frischkäse
- 4 EL** Kren, fein gerieben
- 1 TL** Äpfel, säuerlich, gerieben
- Salz
- Weißer Pfeffer, gemahlen
- 1** Eiweiß
- 2 TL** Semmelbrösel

### FÜR DEN KARTOFFELSALAT

- 400 g** Festkochende Kartoffeln
- 1** rote Zwiebel(n), klein gewürfelt
- 1 EL** Geräucherter Bauchspeck, in Streifen geschnitten
- 100 g** Rucola
- 60 g** Apfelessig
- 60 ml** Olivenöl
- 60 ml** Fischfond
- 1 TL** Senf
- Salz
- Pfeffer

## ZUBEREITUNG

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.