



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



## QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Laibchen bleiben länger saftig



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE FISCHBURGER

<b>1000 g</b>	Pangasiusfilet
<b>120 g</b>	Lauch, in feine Streifen geschnitten
<b>200 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>150 g</b>	Adzukibohnen, gekocht
<b>100 g</b>	Getrocknete Tomaten, gewürfelt
	Salz
	Pfeffer
<b>25 ml</b>	Zitronensaft
	Zitronenschale, fein gerieben

### FÜR DIE KRÜSTE

<b>15 g</b>	Estragon, fein gehackt
<b>100 g</b>	Weißbrotbrösel, ohne Rinde
	Butter, gekühlt

## ZUBEREITUNG

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.