



# FISCHBURGER MIT KRENKRUSTE AUF KARTOFFEL-RUCOLA-SALAT



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### FÜR DEN FISCHHAMBURGER

**400 g** Filet de poisson

**2 cs** Fines herbes

**1** Blanc(s) d'œuf

Zeste de citron

**3 goutte(s)** Tabasco

Sel

Huile d'olive, pour cuisson

### FÜR DIE KRENKRUSTE

**195 g** QimiQ Sauce Base

**105 g** Fromage frais

**4 cs** Raifort, finement râpé

**1 cc** Pommes, acidulées, râpée

Sel

Poivre blanc, moulues

**1** Blanc(s) d'œuf

**2 cc** Chapelure

### FÜR DEN KARTOFFELSALAT

**400 g** Pommes de terre fermes à la cuisson

**1** Oignon(s) rouge(s) , coupé en petits dés

**1 cs** Lard maigre fumé, coupé en lamelles

**100 g** Roquette

**60 g** Vinaigre de pomme

**60 ml** Huile d'olive

**60 ml** Fond de poisson

**1 cc** 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.