



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.