



FISCHBURGER MIT KRENKRUSTE AUF KARTOFFEL-RUCOLA-SALAT



QimiQ VANTAGGI

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



25



medio

INGREDIENTI PER 10

FÜR DEN FISCHHAMBURGER

- 400 g** Filetto di pesce
- 2** Erbe per la cucina
- 1** Bianco dell'uovo
- Scorza di limone
- 3 Tropfen** Tabasco
- Sale
- Olio d'oliva,

FÜR DIE KRENKRUSTE

- 195 g** QimiQ Sauce Base
- 105 g** Formaggio fresco
- 4** Rafano,
- 1** Mele, asprigo,
- Sale
- Pepe blanco,
- 1** Bianco dell'uovo
- 2** Pangrattato

FÜR DEN KARTOFFELSALAT

- 400 g** Patate cerose
- 1** Cipolla rossa (Cipolle rosse),
- 1** Lardo di panza de cerdo ,
- 100 g** Rucola
- 60 g** Aceto di mele
- 60** Olio d'oliva
- 60** Fondo di pesche
- 1** Senape
- Sale
- Pepe

PREPARAZIONE

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.