



PANGASIUS FISCHBURGER MIT KRÄUTER-BROT-KRUSTE (CONVOTHERM)



QimiQ VANTAGGI

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Laibchen bleiben länger saftig



25



semplicement

INGREDIENTI PER 10

FÜR DIE FISCHBURGER

1000 g	Filetto di pangasius
120 g	Porro,
200 g	QimiQ Classic,
150 g	Fagioli Azuki,
100 g	Pomodori secchi,
	Sale
	Pepe
25	Succo di limone
	Scorza di limone,

FÜR DIE KRÜSTE

15 g	Dragoncello,
100 g	pangrattato di pane bianco,
	Burro,

PREPARAZIONE

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.