



Kabeljau Fischburger mit Joghurt Remoulade

Für den Burger:

4 Burger Buns

Etwas Salat nach Wahl

Nach Belieben eingelegte Gurken, in Scheiben geschnitten

1 rote Zwiebel, in Ringe geschnitten

Für den Fisch:

4 Kabeljau-Filets

Salz, Pfeffer

1 Tasse(n) Mehl

2 Eier

1 Tasse(n) Lien Ying Panko Grobes Paniermehl

Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

Für die Joghurt-Remoulade:

250 g griechischer Joghurt

2 Esslöffel Mayonnaise

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

1 Esslöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

2 Esslöffel Ibero Bio Kapern Nonpareilles

2 Esslöffel Cornichons, fein gehackt

1 Esslöffel frische Petersilie, fein gehackt

1 Teelöffel Rinatura Zitronensaft Bio

Salz, Pfeffer

Kabeljau Fischburger mit Joghurt Remoulade

1.

Die Kabeljau-Filets abtupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl, verquirlte Eier und Panko jeweils in separate flache Schalen geben. Die Kabeljau-Filets zuerst im Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und schließlich im Panko panieren. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Kabeljau-Filets goldbraun frittieren/braten (jede Seite ca. 3-4 min. braten). Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Joghurt-Remoulade Kapern, Cornichons und die Petersilie fein hacken. Alle Zutaten dann für die Remoulade in einer Schüssel gut vermengen und abschmecken.

Die Burger-Buns aufschneiden und leicht toasten. Auf die untere Hälfte des Brötchens etwas der Remoulade geben und Salat darauf legen, gefolgt von einem panierten

Kabeljau-Filet.

Auf den Fisch Gurkenscheiben und Zwiebelringe legen.

Auf die obere Hälfte des Brötchens ebenfalls Joghurt-

Remoulade geben und diesen dann auf den Burger

setzen. Sofort genießen.