FISCHBURGER MIT ARTISCHOCKENSAUCE



Menù-Zutaten

20 g Fiokki - PC0

30 g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen) - C1107

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer

100 g gemischte Fischfilets (Barsch, Wolfsbarsch, Seebrasse)

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Mengenangaben für 1 Patty

Den Fisch im Cutter zerkleinern und mit den Fiokki und der „Gransalsa“ mit Artischockenherzen vermengen. Salzen, pfeffern und zu einem Patty formen.

NIEDRIGTEMPERATURGAREN

Temperatur: 62 °C

Gardauer: 15 Minuten

Vor dem Servieren in der Pfanne anbraten.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)