FISCHBURGER MIT KAPERN



Menù-Zutaten

100 g Pane grattugiato senza glutine - Q61

10 g Fiokki - PC0

5 g Capperini in olio extra vergine di oliva (Kapern, in nativem Olivenöl extra eingelegt) - XG7

q.b. Profumoro - P81X

Zutaten

n.B. Petersilie

200 g gemischte Fischfilets (Barsch, Wolfsbarsch, Seebrasse)

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Mengenangaben für 2 Pattys

Den Fisch im Cutter zerkleinern und mit den Fiokki, Salz und Pfeffer vermengen. Die gehackten Kapern dazugeben und die Masse zu Pattys formen. Die Pattys in Paniermehl, das mit Profumoro und Petersilie gewürzt wurde, drücken.

NIEDRIGTEMPERATURGAREN

Temperatur: 62 °C

Gardauer: 15 Minuten

Vor dem Servieren in der Pfanne anbraten.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)