

FISCHBURGER MIT KAPERN



Menù-Zutaten

100 g Pane grattugiato senza glutine (Glutenfreies Paniermehl)
- 7028
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.