

## FISCHBURGER MIT QUELLER



**Chef:** Monica Copetti

### Zubereitung

Mengenangaben für 1 Patty

Den Fisch im Cutter zerkleinern und mit den Fiokki und dem Queller vermengen. Salzen, pfeffern und Pattys formen. Man kann den Fisch auch nur mit den Fiokki, Salz und Pfeffer vermischen, die Pattys formen und den Queller zum Schluss in die Mitte setzen.

### NIEDRIGTEMPERATURGAREN

Temperatur: 62 °C

Gardauer: 15 Minuten

Vor dem Servieren in der Pfanne anbraten.

### Menù-Zutaten

20 g Fiokki - PC0

30 g Èsalicornia - WM1X

### Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer

100 g gemischte Fischfilets (Barsch, Wolfsbarsch, Seebrasse)