

## FISCHBURGER MIT ZITRUSFRÜCHTEPESTO



**Chef:** Monica Copetti

### Zubereitung

Mengenangaben für 1 Patty

Den Fisch im Cutter zerkleinern und mit den Fiokki und dem Zitrusfrüchtepesto vermengen. Die Masse zu einem Patty formen.  
Die Ränder nach Wunsch in Sesam drücken.

### NIEDRIGTEMPERATURGAREN

Temperatur: 62 °C

Gardauer: 15 Minuten

Vor dem Servieren in der Pfanne anbraten.

### Menù-Zutaten

10 g Fiokki - PC0

20 g Pesto di agrumi (Zitrusfrüchtepesto) - BO7

q.b. Semi di sesamo (Sesamsamen) - R00

### Zutaten

120 g gemischte Fischfilets (Barsch, Wolfsbarsch, Seebrasse)

1 kleines Salbeiblatt