

FISCHBURGER MIT ZITRUSFRÜCHTEPESTO



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

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.