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.

© 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)