

Homestyle Burger

mit gebackenem Weißfischfilet, Apfel Remoulade, jungem Spinat und Senfgurken aus dem Spreewald

Zutaten für 4 Personen:

1 Filet vom Weißfisch (ca. 400 g)
100 g Panko
4 EL Mehl
3 Eier
Pflanzenöl zum Braten
4 Burger Buns
4 EL Apfel Remoulade
2 TL Schnittlauch geschnitten
1 Zitrone
40 g Baby Spinat
12 Scheiben Senfgurken
1 rote Zwiebel in Ringe geschnitten
(optional)

Das Filet mit Küchenkrepp trocken tupfen und entlang des Grätenschnitts zu 4 Filets portionieren.

Das Ei in eine Schüssel geben und Zitronenabrieb hinzugeben.

Das Fischfilet von beiden Seiten salzen und zum Panieren erst in Mehl, dann Ei und anschließend Panko Paniermehl geben.

Das panierte Fischfilet im stehenden Sonnenblumenöl bei 170° jeweils 2 Minuten ausbacken und dabei wenden, anschließend auf einen Teller mit Küchencrepe zum Abtropfen geben.

Die Burgerbrötchen in etwas Butter in der Pfanne anrösten.

Burger mit Fischfilet, Remoulade, Babyspinat, Senfgurken, optional roten Zwiebelringen anrichten und mit Schnittlauch dekorieren.

