



FISCHBURGER

Zutaten für 4 Personen

500 g Weissfisch-Filets, grob geschnitten
½ Zwiebel, geschnitten
4 EL frische Kräuter (Petersilie, Estragon, Schnittlauch)
1 TL Chiliflocken
1 Ei
1 Bio-Zitrone, Zeste und Saft
2 EL Kikkoman, natürlich gebraute Sojasauce
4 EL Paniermehl (oder trocken geriebenes Weissbrot)
Salz, Pfeffer
12 EL Mayonnaise
1 Ei, gekocht und fein gehackt
1 TL Kapern
1 TL Cornichons, gehackt
2 EL Rapsöl
Tomaten, in Scheiben geschnitten
4 Brötchen

Für die Sauce Mayonnaise 1 EL Kräuter, das gehackte Ei, Kapern und Cornichon-Würfel mit dem Zitronensaft verrühren. Für die Pattys Fisch, Zwiebel, 3 EL Kräuter, Chiliflocken, Sojasauce, Paniermehl, Ei und Zitronenzeste in einem Mixer zu einer nicht allzu feinen Masse vermengen und aus ihr vier Pattys formen. Diese leicht mit Öl bepinseln und ca. 3-4 Minuten pro Seite bei ca. 180°C grillieren; dabei nur einmal wenden und erst am Schluss noch etwas nachsalzen. Brötchen aufschneiden, Innenseiten leicht mit Öl bepinseln und auf dem Grill rösten.
Anrichten: Sauce auf die Innenseite des Brötchenbodens geben, Patty mit etwas Zitronensaft beträufeln, drauflegen, nochmals etwas Sauce auf den Fisch geben, mit Salatblatt, Tomatenscheibe und mit dem Brötchendeckel abschliessen.