



stadtfarm
BERLIN

FISCH-BURGER

in 35 Minuten zubereitet

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

300 g Filet vom African Catfish*
2 Burgerbrötchen
1 Ei
Handvoll Salat*
30 g Semmelbrösel
1 Tomate*
1 kleine Gurke*
Kresse oder Sprossen
Kräuter* nach Geschmack
1 Glas Süße Schärfe*
1 Bio-Zitrone
Öl zum Braten (z.B. Rapsöl)
Salz und Pfeffer

*gibt's bei der StadtFarm

Fischfilet fein mit einem Messer hacken, durch den Fleischwolf drehen oder sehr kurz im Mixer zerkleinern, sodass ein Tatar entsteht. Kräuter hacken. Je nach Geschmack etwas Schale der Bio-Zitrone abreiben. Kräuter, Semmelbrösel, Ei, 1 TL Süße Schärfe, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer zum Fischtatar geben und vermengen. Aus der Fischmasse Burger-Patties formen. Patties auf mittlerer Stufe auf beiden Seiten je 3 bis 4 Minuten anbraten. Burgerbrötchen halbieren und für 2 Minuten im vorgeheizten Ofen backen oder kurz in der Pfanne anbraten. Tomate und Gurke in dünne Scheiben schneiden. Salat so zupfen, dass die Stücke etwa die Größe des Brötchens haben. Beide Brötchenhälften mit süßer Schärfe bestreichen. Auf einer Hälfte den Fisch-Patty, Gurkenscheiben, Tomatenscheiben, Salat und Kresse darauf stapeln und mit der zweiten Hälfte zudecken. Der Burger hält besser, wenn man ihn in der Mitte mit einem Holzspieß fixiert.

Guten Appetit!