



## Fisch & Chips Burger

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

4 Portionen

800 g	Pommes	4	Baguettebrötchen
4 Blätter	Lollo Bianco	200 g	Mayonnaise
1	Schalotte	1 Hdv.	Petersilie, kraus
3	Gewürzgurken	20 g	Kapern
1	Zitrone	650 g	Doradenfilet (Empfehlung: Kabeljaufilet)
	Rapsöl		Salz und Pfeffer
120 ml	Eiswasser	100 g	Weizenmehl
80 g	Speisestärke	1	Ei
80 g	Semmelbrösel		

### Zubereitung

#### Zubereitung

Friteuse auf 175 Grad C einstellen.

Schalotten, Petersilie, Gurken und Kapern fein hacken und mit der Mayonnaise vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

Pommes knusprig frittieren, dann salzen.

Zutaten für den Backteig mit einem Schneebesen zu einer homogenen Masse verrühren. Fischfilets abwaschen und trocken tupfen und salzen.

Fischfilets durch den Teig ziehen und direkt ins heiße Fett geben. Goldbraun backen und anschließend auf ein Küchenpapier geben.

Brothälften nun mit etwas Remoulade bestreichen und den Fisch darauf anrichten. Fish n' Chips mit Zitronenecke servieren.