



Rusty Burger mit Zanderfilet

Zutaten für 10 Burger:

10	FF-Rusty Burger, geschnitten, Art. 252
1 kg	Joghurt
500 g	Mayonnaise
½	Bund Dill
½	Bund Petersilie
3-5 TL	Dijon-Senf
1	Zitrone (benötigt wird der Saft)
	Salz, Pfeffer, Zucker
10	Stück Zanderfilet
1	große Salatgurke
3	Zwiebeln
5	Radiserl
500 g	Sprossen

Rusty Burger-Buns 75-90 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen. Alternativ: Ofen auf 230 °C vorheizen und bei 190 °C 2-5 Minuten mit wenig Dampf backen.

Joghurt, Mayonnaise, gehackte Kräuter, Senf und Zitronensaft verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Salatgurke, Zwiebeln und Radiserl in Scheiben schneiden oder Spiralen hobeln.

Zanderfilet trockentupfen, entgräten und in 10 gleich große Stücke schneiden. Filets von beiden Seiten bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten anbraten.

Beide Weckerlhälften mit Sauce bestreichen. Die Unterseiten mit Radiserl und Sprossen bedecken. Mit Fischfilet, Zwiebeln, Gurken und Sprossen belegen und Deckel aufsetzen.



Tipp

Zanderfilet vor dem Braten mit etwas Mehl bestäuben, dadurch bleibt es saftiger und bekommt eine gold-gelbe Farbe.