



Das regionale Hofzeit Kistl

Menge	Zutaten - Burger
400 g	Welsfilet
etwas	Mehl und Semmelbrösel
1-2 Stk.	Eier
2 Stk.	Brötchen
1 Handvoll	frische Kresse
1 Handvoll	Blattspinat od. Salat
etwas	Öl zum anbraten
etwas	Salz & Pfeffer

Menge	Zutaten - Wedges
200 g	Kartoffeln
etwas	Öl
1-2 EL	Paprikapulver
etwas	Salz & Pfeffer

Menge	Zutaten - Burger
100 ml	Öl
2 Stk.	Eigelb
10 g	Rohrzucker
1 EL	Apfelessig
1 EL	Senf
1/5 Stk.	Zitronensaft
3 Stk.	Gewürzgurken
etwas	Petersilie & Dill
1 Stk.	kleiner Zwiebel
1 EL	Crème fraîche
1 EL	Joghurt



Sauce

1. Zunächst bereitet man eine Art Mayonnaise zu. Dazu werden die Eigelbe, der Zucker, Essig, Senf und der Saft der Zitrone mit Hilfe eines Handrührgerätes ca. 7 Minuten auf höchster Stufe geschlagen, bis eine dickliche Masse entsteht. Das Salz hinzufügen und das Sonnenblumenöl langsam in kleinen Schüben mit in die Rührschüssel hineinschütten, so dass eine cremige Mayonnaise entsteht.
2. Die Essiggurken, Petersilie, Dill und die Zwiebel sehr fein schneiden. Gemeinsam mit dem Senf, der Crème fraîche und dem Joghurt vorsichtig unter die Mayonnaise unterrühren.
3. Mindestens zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Fischburger mit Kartoffel Wedges

1. Die Brötchen im Ofen etwas erwärmen.
2. Kartoffeln in Spalten schneiden und mit ÖL, Paprikapulver, Salz und Pfeffer marinieren. Anschließend auf dem Backblech verteilen (Wer Lust hat, verwendet hier Brathähnchengewürz).
3. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C für 20 Min. backen.
4. Das Welsfilet in ca. 3 Stücke teilen, salzen, pfeffern und im Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren.
5. Die Semmeln aufschneiden und mit frischem, gewaschenen Blattspinat belegen.
6. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die panierten Welsfilets goldbraun braten.
7. Fischfilets auf dem Blattspinat verteilen.
8. Mit der Sauce garnieren.
9. Kresse abschneiden und auf der Remoulade anrichten.
10. Deckel drauf und die leckeren Kartoffel Wedges dazu genießen.