

# Homestyle Burger mit gebackenem Fischfilet, Apfel Remoulade, jungem Spinat und Senfgurken aus dem Spreewald

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten



## Zutaten p.P.:

- 150 g Karpfen filetiert
  - 25 g Panko
  - 1 EL Mehl
  - 1 Ei
- Pflanzenöl zum Braten
  - 1 Burger Bun
  - 2 EL Apfel Remoulade
- 1 TL Schnittlauch geschnitten
  - 1 Zitrone
  - 10 g Baby Spinat
  - 40 g Senfgurken
- optional rote Zwiebelringe

## Einsetzbarkeit in Gastronomie:

- Killy Willy (Bar/ Snack)
  - Westin Leipzig (Bar, Roomservice)
  - Ratskeller Leipzig (gutbürgerlich)
- ggf. panieren, vorbacken und frosten (Zeitersparnis)
- gute Möglichkeit für optimale Foodkost durch Pannierung
- ganzheitliche Regionalität (Rote Beete/ Preiselbeere/ Wildkräuter)
- Gesundheit trifft auf Genuss
- hoher Convenience Anteil (Thema Persona)



Matthias Schneider / Thomas Breitling



denkwerkstatt-food.de



Sächsischer  
Landesfischereiverband e.V.

VermarktungsOffensive FISCH



denkwerkstatt-food.de