Ölz Brioche Burger Brötle "Knuspriger Fischburger mit eingelegten Radieschen

Burger mit knusprigem Fisch für 2 Portionen - perfekt für festlichen Genuss an den Feiertagen!



Zutaten
2 Stück Ölz Brioche Burger Brötle
2 Stück knuspriges Fischfilet (z.B. paniertes Fischfilet)
100 Gramm Frischkäse
Frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Dill)
Einige Blätter frischer Kopfsalat
6 Scheiben Salatgurke
Eingelegte Radieschen, in dünne Scheiben geschnitten
Salz, Pfeffer & Knoblauchpulver
Etwas frischer Zitronensaft

Zubereitungszeit
30 min

1. Brötchen vorbereiten:
Ölz Brioche Burger Brötle leicht anrösten, damit es eine knusprige Textur bekommt.

2. Kräuter-Frischkäse zubereiten:
Die Kräuter fein hacken und mit dem Frischkäse vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und einem Spritzer Zitrone abschmecken.

3. Unteres Brötchen bestreichen:
Die untere Hälfte des Brötchens großzügig mit dem Kräuter-Frischkäse bestreichen.

4. Fischfilet zubereiten:
Das Fischfilet in einer Pfanne goldbraun und knusprig braten oder nach Anleitung im Ofen backen. Anschließend auf den bestrichenen Brötchenboden legen.

5. Belegen:
Kopfsalat, Gurkenscheiben und eingelegte Radieschen auf das Fischfilet geben. Mit frischen Kräutern wie Kresse oder Rucola garnieren.

6. Deckel aufsetzen:
Die obere Brötchenhälfte aufsetzen und leicht andrücken.

7. Servieren:
Den Fischburger sofort genießen, solange das Fischfilet schön knusprig ist.