

# Fischburger mit Limetten-Chili-Mayonnaise, Pommes frites

**Für zwei Personen**

**Für den Fisch:**

500 g Rotbarschfilet	4 Eier, Eigelb	150 g Semmelbrösel
150 g Mehl	3 EL Butter	Salz
weißer Pfeffer	Pfeffer	

**Für den Burger:**

2 Burgerbrötchen	2 Tomaten	4 Blatt Kopfsalat
2 große Gewürzgurken	1 Zwiebel	

**Für die Mayonnaise:**

2 Limetten	1 Chilischote	3 TL Senf
1 Ei	200 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Pommes:**

3 große Kartoffeln	2 EL Apfelessig	1 L neutrales Öl
Salz		

**Für den Fisch:**

Den Fisch waschen und trockentupfen. In mundgerechte Stücke schneiden. Eier trennen und Eigelb auf einem Teller aufschlagen. Auf zwei weitere Tellern Mehl und Semmelbrösel bereit stellen. Fischstücke in Mehl wälzen, leicht abklopfen. Durch Eigelb ziehen, anschließend in Semmelbröseln wenden. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Fischstücke darin goldgelb anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Burger:**

Burgerbrötchen halbieren. Tomaten waschen, vom Grün befreien und zusammen mit Gewürzgurken in feine Scheiben schneiden. Salat waschen und trockenschleudern. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Brötchenhälften mit Mayonnaise bestreichen und alle weiteren Zutaten auf unterer Brötchenhälfte schichten.

**Für die Mayonnaise:**

Limetten heiß abwaschen. Schale einer Limette abreiben, beide Limetten auspressen und Saft und Schale in einen hohen Rührbecher geben.

Chilischote waschen, Strunk und Kerne entfernen und in feine Ringe schneiden. Ei, Senf und Chili zum Limettensaft geben und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Langsam Öl hinzu geben, dabei weiter mixen, Stabmixer langsam aus dem Becher ziehen, sodass Mayonnaise entsteht.

**Für die Pommes:**

Kartoffeln schälen und in eine Schale mit kaltem Wasser legen. Kartoffeln einzeln heraus nehmen und erst in dicke Scheiben, dann in Stifte schneiden. Kartoffelstifte zurück in die Wasserschale legen, etwas Essig dazu geben. Frittierfett in der Fritteuse erhitzen. Kartoffelstifte portionsweise aus dem Wasser nehmen und gut trockentupfen. Mit Schaumkelle ins heiße Öl geben und ca. 2 Minuten vorfrittieren. Pommes herausnehmen und auf Küchenpapier abkühlen lassen, anschließend noch einmal für ca. 6 Minuten in die Fritteuse geben, bis sie knusprig sind. Pommes abtropfen lassen und in Schüssel salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kevin Steinkraus am 16. August 2018