

Fisch-Burger mit Aioli

Für 2 Personen:

2 Burger Bun	240 g weißes Fischfilet	6 Scheiben Gurke
200 g Mehl	1 Msp. Backpulver	150 ml Bier
150 ml Wasser	1 mittleres Ei	1 Spur Zitronensaft
1 TL Senf	100 ml Öl	1 Knoblauchzehe
1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer	

Für den Bierteig Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und Bier reinlaufen lassen. Noch etwas Wasser dazugeben und den Teig glattrühren.

Den Fisch salzen, pfeffern und in dem Teig wenden.

Dann in eine Pfanne mit viel heißem Öl geben und ausbacken zwischendurch vorsichtig wenden. Wenn der Fisch ausgebacken ist, aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für die Aioli ein Ei, geriebenen Knoblauch, einen Spritzer Zitronensaft, Senf und eine Prise Salz, Pfeffer und Öl in ein schmales Gefäß geben. Jetzt alles gut durchmischen, so dass eine Aioli entsteht.

Nun das Brötchen teilen und auf die untere Hälfte etwas Sauce geben, darüber den Fisch, dann wieder Sauce.

Dann drei Gurkenscheiben und obendrauf - zum Abschluss - noch den Deckel setzen.

Steffen Henssler am 14. August 2020