

# Backfisch-Burger

## Für 4 Burger

4 Burgerbrötchen	400 g Fischfilet	120 g Mehl
100 g Stärke	ein Päck. Backpulver	200 ml Mineralwasser
150 g Mayonnaise	eine Zwiebel, klein, weiß	2 Essiggurken
1 TL Kapern	3 - 4 Zweige Dill	250 g Butterschmalz
1/2 Salatgurke	Sonnenblumenöl	

Die Salatgurke gegebenenfalls schälen, in dünne Scheiben schneiden oder hobeln, in eine Schüssel füllen, mit etwas Salz würzen, gut durchmischen und 10 Minuten ziehen lassen.

Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer kleinen Pfanne mit einem Schuss Öl glasig anschwitzen.

Anschließend in eine Schüssel füllen und mit fein gewürfelten Essiggurken, gehackten Kapern und fein geschnittenem Dill mischen. Zuletzt die Mayonnaise unterrühren und die Remoulade gegebenenfalls noch mit etwas Salz abschmecken.

100 g Mehl, 100 g Stärke, Backpulver und eine Prise Salz in einer Schüssel mischen und nach und nach mit einem Schneebesen das spritzige Wasser einrühren, bis der Teig die Konsistenz einer festeren Kartoffelsuppe hat.

Die Fischfilets in fingerdicke Stücke schneiden, mit Salz würzen, mit dem restlichen Mehl bestäuben, durch den Backteig ziehen (am Besten gelingt dies mit einer großen Bratpinzette), kurz abtropfen und in einem kleinen Topf im heißen Butterschmalz schwimmend frittieren. Die knusprig gebackenen Stücke vorsichtig aus dem heißen Fett heben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Burgerbrötchen auf den Schnittflächen leicht toasten, großzügig mit der Remoulade bestreichen, einige Gurkenscheiben darauf verteilen, den Backfisch hineinlegen, zusammenklappen und servieren.

Alexander Herrmann am 09. Februar 2024