



ALLTAGS
CHEF by **Tefal**

Fischstäbchenburger

MIT SÜSSKARTOFFELPOMMES

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 40 Min.

+ 20 Min. Garen

ZUTATEN:

- 500 g Süßkartoffeln (geschält, in 5 mm dicke Stäbchen geschnitten)
- 4 EL Salatmayonnaise
- 4 EL Schmand (24 % Fett)
- 2 EL Schnittlauch
- Salz + Pfeffer
- 1 EL Gurkensud (aus dem Gurkenglas)
- 100 g Babyspinat (verlesen und gewaschen)
- 4 hart gekochte Eier
- 4 dunkle Roggenbrötchen (aufgeschnitten)
- 4 festfleischige Fischfilets (à ca. 100 g; z. B. Kabeljau)
- 2 Eier (verquirlt)
- 50 g Mehl
- 50 g Paniermehl + 50 g Panko (asiat. Paniermehl)
- 2 l Sonnenblumenöl
- 3–4 EL Speisestärke
- 4 EL Tomatenketchup
- 8 Scheiben Brotzeitgurken (abgetropft)
- 4 TL Kapern in Lake (abgetropft)



ZUBEREITUNG:

1 Süßkartoffeln 10 Min. in kaltes Wasser legen. Mayo, Schmand und Schnittlauch glatrühren, salzen und pfeffern.

2 Je 1 EL Mayo-Schmand und Gurkensud verrühren, Spinat damit marinieren. Harte Eier in Scheiben schneiden. Brötchen toasten. Fischfilets waschen, trocknen, evtl. Gräten ziehen und leicht salzen. Eier verquirlen, salzen und pfeffern. Mehl sowie Paniermehl-Panko-Mischung in je einen tiefen Teller geben. Fischstücke im Mehl wenden, durch die Eier ziehen und zuletzt panieren.

3 Das Öl in einem hohen Topf auf 160 °C erhitzen. Süßkartoffeln trocknen und rundum in der Stärke schwenken. Im heißen Fett 8–10 Min. knusprig frittieren. In dieser Zeit 2 kleine Kellen Fett entnehmen, in der Tefal Pfanne erhitzen und – sobald sich das Thermo-Signal einheitlich dunkelrot färbt, den panierten Fisch darin auf beiden Seiten knusprig braten. Fertige Pommes salzen.

4 Untere Brötchenhälften mit je 1 EL Ketchup bestreichen, etwas Spinat aufhäufen, mit je 2 Brotzeitgurken, 1 Fischfilet (Fischstäbchen), 1 TL Kapern und den Scheiben von 1 Ei belegen. Die obere Brötchenhälfte mit Mayo-Schmand bestreichen und auflegen. Burger mit Pommes und restlichem Mayo-Schmand servieren.