

# SINGLE REZEPT



## Baramundi

Burger mit Zwiebel-Chutney

**1 Person** 140g Filet mit Haut  
Bratbutter  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Sesambrötchen  
Friséesalat  
Tomatenscheiben

Chutney:  
1 rote Zwiebel, gehackt; 1 EL Olivenöl;  
20g Zucker; ½ dl Apfelessig; 2 dl Rotwein

Cocktailsauce oder Sweet Chili Sauce



# SINGLE REZEPT

Serie Fünf  
82/85

von Andreas Altorfer

## Baramundi Burger mit Zwiebel-Chutney

Filet würzen.

Chutney: Zwiebel in Olivenöl dünsten, Zucker dazu, mit Apfelessig und Rotwein ablöschen. Zugedeckt einkochen lassen. Filet braten, 5Min. Gesamtbratzeit, zuerst die Hautseite, dann die Fleischseite. Warmstellen. Sesambrötchen halbieren und toasten. Brötchenboden mit Chutney, Salat und Tomatenscheiben belegen. Gebratenes Filet darauf platzieren. Brötchendeckel darauflegen. Dazu Cocktail- und/oder Sweet Chili Sauce. Servieren.

### Tipp

Für dieses Gericht eignen sich auch Loup de mer, Snapper oder Dorade Royal.

Siehe auch unsere 100 Rezepte in den Filialen des FRISCH-FISCH MERCATO.