

# Lachs-Burger mit Tomaten-Salsa und Spinat

## Für vier Portionen

4 Lachsfilets, à 180 g	2 EL Olivenöl	1 rote Zwiebel
1 EL Olivenöl	1 TL Honig	2 Strauchtomaten
2 Stangen Frühlingslauch	2 EL Weißweinessig	2 EL Olivenöl
1 TL Honig	1 Bund Schnittlauch	3 EL Mayonnaise
Cayennepfeffer	120 g Spinatsalat	100 g Fetakäse
4 kleine Focaccia (ca. 10 cm)	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Umluft Grad vorheizen. Die Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Olivenöl von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Die Lachsfilets auf ein Backblech legen und im Backofen 20 Minuten garen lassen.

Die rote Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin kurz anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Honig würzen und beiseite stellen.

Die Tomaten waschen, halbieren und den Strunk herausschneiden. Die Tomaten klein würfeln. Den Frühlingslauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Frühlingslauch zusammen mit den Tomaten, dem Weißweinessig und Olivenöl verrühren. Mit Honig, Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch fein schneiden und unter die Mayonnaise rühren. Mit Etwas Cayennepfeffer würzen. Den Spinatsalat waschen und trocken schleudern. Den Fetakäse zerbröckeln und zur Tomatensalsa geben.

Focaccia aufschneiden und auf einem Kontaktgrill ein bis zwei Minuten angrillen. Die untere Hälfte jeweils mit einem Teil der der Schnittlauchmayonnaise bestreichen. Mit Spinatblättern und der Tomatensalsa belegen. Ein Lachsfilet darauf legen und die Zwiebeln darauf verteilen. Die obere Focacciahälfte darauf legen, andrücken und mit Holzspießen feststecken. Nach Belieben die Lachsburger halbieren.

Horst Lichter am 01. Oktober 2016