

Lachs-Burger mit Wasabi-Mayonnaise

Für 4 Personen

500 g Lachsfilet	2 EL Schnittlauchröllchen	Limetten-Abrieb
4 Hamburger Brötchen	1 Stück Salatgurke	3 EL Olivenöl
1 Ei	Meersalz	3 TL Dijon-Senf
150 ml neutrales Pflanzenöl	Pfeffer	Limettensaft
1 EL Crème-fraîche	1 TL Wasabi-Paste	einige Stiele Koriander

Lachsburger mit Wasabi-Mayonnaise. © ZS Verlag Zabert Sandmann Fotograf:

Jan-Peter Westermann Für die Mayonnaise das Ei, etwas Salz und den Senf in einen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer cremig aufschlagen. Das Öl in dünnem Strahl hinzugeben und unterschlagen. Den Wasabi und die Crème fraiche unterrühren und die Mayonnaise mit Salz und Limettensaft abschmecken. Den Koriander fein schneiden und untermischen. Nochmals abschmecken. Backofen auf 120 Grad vorheizen. Den Lachs fein würfeln und mit Schnittlauch, Limettensaft und Senf vermischen. Mit Salz und etwas Limettensaft abschmecken. Brötchen im Ofen erwärmen. Gurke waschen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen. Lachs in vier Portionen teilen und (eventuell mithilfe von runden Anrichteringen) zu Frikadellen formen. Im heißen Öl von jeder Seite etwa zwei Minuten braten. Brötchen aufschneiden. Etwas Mayonnaise und die Gurken auf die Unterseite geben, die Lachsfrikadellen darauf geben und mit etwas Mayonnaise bestreichen. Die Brötchen-Oberseiten darauf legen.

Tipp:

Für das Gelingen der Mayonnaise ist es wichtig, dass alle Zutaten in etwa die gleiche Temperatur besitzen - also die Eier einige Zeit vorher aus dem Kühlschrank nehmen.

Cornelia Poletto am 16. Februar 2014