

Scharf würziger Lamm-Lachs-Burger

Für 2 Portionen

2 Lammlachse	2 Milchbrötchen	4 Wachteleier
4 Shiitake-Pilze	1 Zwiebel	Ras el-Hanout
Feldsalat	1 Stiel Thymian	4 EL Balsamico
4 EL Olivenöl		

Den Lammlachs in dünne Scheiben schneiden und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Shiitake-Pilze und eine halbe Zwiebel grob schneiden. Das Milchbrötchen halbieren und ein wenig Olivenöl auf einem Schneidebrett verteilen. Die Hälften mit der Schnittseite darauf legen und das Öl vorsichtig einreiben. Die eingeölten Schnittflächen mit einer Prise Salz und Ras el-Hanout würzen. Die Milchbrötchen anschließend auf der bestrichenen Seite in eine Pfanne geben und langsam anrösten. Olivenöl in einer zweiten Pfanne erhitzen. Die Shiitake, Zwiebel, gezupften Thymian und Lammscheiben scharf darin anbraten. Das Lamm aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen. Das Pfannengemüse salzen und pfeffern. Die Wachteleier darüber aufschlagen und mit dem Gemüse mischen. Die Pfanne von der Hitze nehmen, sobald das Ei stockt. Feldsalat und Lamm auf eine der gerösteten Brötchenhälften geben. Die Pilz-Eiermasse darauf verteilen und mit einem Teelöffel Balsamico verfeinern. Den Burger mit der zweiten Brötchenhälfte deckeln und anrichten!

Steffen Henssler am 17. Juni 2013