



Saftiger Lachsburger mit Harissa und Dillmayo

dazu Feta-Minz-Salat mit Roter Bete



ca. 40min



4 Portionen

Nichts geht über einen saftigen Burger mit Salat, und da es mal wieder an der Zeit ist, sich richtig zu verwöhnen, stellen wir heute eine echte Luxusvariante vor! Köstliche Lachspattys, glasiert mit einer raffinierten Sauce aus Harissa und Granatapfelmelasse, räkeln sich mit feiner Dillmayo, Gurkenscheiben und würzigem Feta auf knusprigen Brötchen. Dazu gibt es einen leckeren Salat mit Minze, Roter Bete und Pekannüssen.

Was du von uns bekommst

- 50g Pekannusskerne⁵
- 4 Rote Beten
- 2 Pck. nordafrikanische Gewürzmischung
- 1 große Gurke
- 20g Minze & Dill
- 100g Wildkräutersalat
- 4 Lachs-Burgerpattys^{2,3}
- 4 Burgerbrötchen³
- 2 Pck. Harissa
- 4 Pck. Granatapfelmelasse
- 100g Feta⁴

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Sparschäler
- Backrost

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Fisch (2), Gluten (3), Milch (4), Schalenfrüchte (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 976kcal, Fett 62.3g, Kohlenhydrate 74.9g, Eiweiß 27.7g



1. Pekannüsse rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Pekannüsse** auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und im vorheizenden Backofen 2-4Min. rösten, bis sie duften.



2. Rote Bete rösten

Währenddessen die **Rote Bete** in ca. 2cm breite Spalten schneiden. Die **Pekannüsse** aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen. Die **Rote Bete** auf demselben Backblech mit 2EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und im Ofen 20-25Min. rösten.



3. Gurke vorbereiten

Die **Gurke** mit einem Sparschäler rundum bis zum Kerngehäuse in breite Streifen schneiden, dann das **Kerngehäuse** grob würfeln und beiseitestellen. Die **Gurkenstreifen** mit 2EL hellem Essig und 1 kräftigen Prise Zucker vermengen und beiseitestellen.



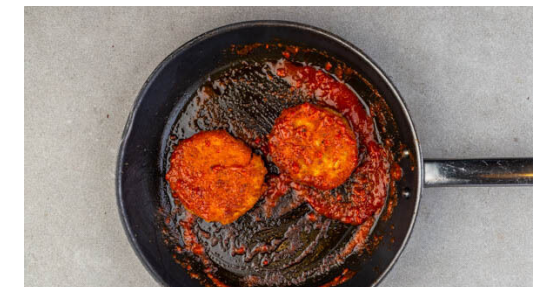
4. Salat & Mayo vorbereiten

Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen. 2EL hellen Essig und 1EL Olivenöl mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und kurz vor dem Servieren mit dem **Wildkräutersalat**, den **Gurkenwürfeln** und der **Minze** vermengen. Den **Dill** fein schneiden, mit 4EL Mayonnaise verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Pattys braten

Die **Pattys** in einer großen Pfanne mit 1½EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 3-5Min. goldbraun braten. Die Brötchen aufschneiden und 3-5Min. auf dem Backrost im Ofen aufbacken. Die **Pattys** aus der Pfanne nehmen und kurz beiseitestellen. Die **Harissa**, die **Granatapfelmelasse** und 2-3EL Wasser einrühren, bis eine glatte **Sauce** entsteht.



6. Pattys glasieren

Die **Pattys** gut in der **Sauce** wenden. Den **Feta** zerkrümeln. Die **unteren Brötchenhälften** mit der **Dillmayo** bestreichen und mit den **Pattys**, den **Gurkenstreifen** und der **½ des Fetas** belegen. Den **Salat** mit dem **übrigen Feta**, den **Nüssen** und der **Roten Bete** garnieren und mit den **Burgern** servieren.