



Lachsburger mit Remoulade

und eingelegten Zwiebeln, dazu Salat



20-30min



2 Personen

Echte Seemannskost für alle Daheimgebliebenen: Heute gibt es saftigen Lachs, der mit Remoulade sowie eingelegten Gurken und Zwiebeln die leckere Füllung in diesen üppig belegten Burgern ist. Dazu servierst du einen knackigen Salat. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Minigurke
- 1 rote Zwiebel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Kapern
- 5g frischer Dill
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 1 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 2 Bröche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}
- 1 Packung frischer Lachs ⁴
- 1 Eisbergsalat

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Butter ⁷
- Olivenöl
- Essig
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Fisch (4), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 869kcal, Fett 50.9g, Kohlenhydrate 60.8g, Eiweiß 38.1g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Gurke** in sehr dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** in kleine Würfel, die **andere Hälfte** in feine Streifen schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



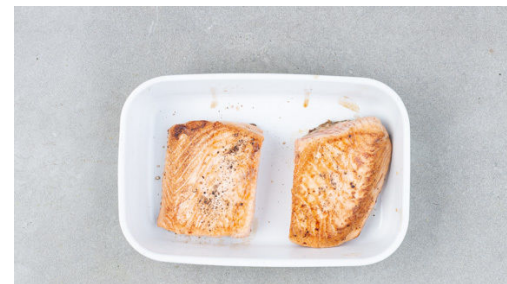
4. Brötchen aufbacken

Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und ca. 5Min. im Ofen aufbacken. Aus 2EL Olivenöl, 2EL Essig, dem **restlichen Zitronenabrieb**, 1/2-1TL Zucker sowie Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren. Den **Lachs** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und ggf. in **2 gleich große Stücke** schneiden und von der Haut befreien.



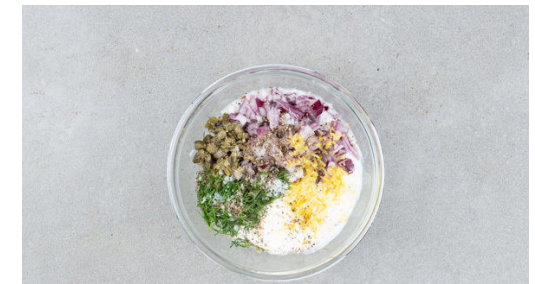
2. Gemüse einlegen

Die **Gurken** und die **Zwiebelstreifen** mit 50ml heißem Wasser, 1EL Essig und 1TL Zucker vermengen und ziehen lassen.



5. Fisch garen

1EL Olivenöl und 1TL Butter in einer mittelgroßen Pfanne stark erhitzen. Den **Lachs** auf der ehemaligen Hautseite ca. 1Min. knusprig anbraten. Wenden und noch ca. 1Min. braten, dann **1TL Zitronensaft**, ca. 1/4TL Zucker sowie Salz und Pfeffer zugeben. Den **Fisch** in eine Auflaufform geben und 5-7Min. im Ofen garen.



3. Remoulade zubereiten

Die **Kapern** fein hacken. Die **Dillspitzen** abzupfen und grob schneiden. Den **Joghurt** mit der **Mayonnaise**, den **restlichen Zwiebeln**, den **Kapern** und dem **Dill** verrühren. Die **Remoulade** mit **1/2TL Zitronenschale** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Salat schneiden

Den **Eisbergsalat** in dünne Streifen schneiden. Das eingelegte **Gemüse** in ein Sieb abgießen. Die **Burgerbrötchen** mit der **Remoulade** bestreichen und mit dem **Lachs**, etwas **Salat** sowie den eingelegten **Gurken** und **Zwiebeln** belegen. Den **restlichen Salat** mit dem **Dressing** vermengen und mit den **Lachsburgern** servieren.