



Lachs-Burger

Burger mit Lachsfilet, Dill-Remoulade und roten Zwiebeln

Für 10 Burger:

- 10 Sesam Burger, Art. 2434
- 1.250 g Lachsfilet
- 4 rote Zwiebeln
- 6 EL Mayonnaise
- 1 ½ Zitronen
- 2 Bund Dill
- 2 EL Öl
- 1 Salatgurke
- Salatblätter (z. B. Lollo Bionda)
- etwas Salz und Pfeffer

- 1 Lachs gut abtropfen lassen, und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs darin von jeder Seite ca. 4 Minuten braten.
- 2 Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden und die Gurke mit einem Schäler in feine Streifen schneiden.
- 3 Für die Dill-Remoulade den Dill waschen, hacken, mit der Mayonnaise mischen und mit Zitronensaft abschmecken.
- 4 Die unteren Hälften der Sesam Burger mit der Remoulade bestreichen und mit Salat, Lachs-Filet, Gurken und Zwiebeln belegen. Dazwischen immer etwas Remoulade träufeln. Die Deckel aufsetzen und servieren.



Zwiebeln können auch mit etwas Rotweinessig und Zucker angebraten werden.