

Lachsburger mit Kräutersauce

Quasi ein Edelhamburger: Lachsfilet wird klein gewürfelt, mit Zwiebeln, Dill und Zitronensaft gewürzt, zu Steaks geformt und gebraten. Dazu serviert man eine Sauerrahmsauce mit reichlich Kräutern. Verwenden Sie zum Braten unbedingt genügend Fettstoff – anstelle von Bratbutter kann es auch Olivenöl sein –, damit die zarten Lachsburger nicht am Pfannenboden festkleben. Gut passen dazu gebratene kleine Schalenkartoffeln und ein Gurkensalat.

Zubereiten: 20 Minuten

Für 4 Personen

600 g Lachsfilet ohne Haut

1 mittlere Zwiebel

1 Bund Dill

Saft von ½ Zitrone

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Eiweiss

2 Esslöffel Mehl

2–3 Esslöffel Bratbutter

Kräutersauce:

ca. 250 g saurer Halbrahm oder griechischer Joghurt (10% Fettgehalt)

1 Bund glattblättrige Petersilie

½ Bund Dill

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Das Lachsfilet mit den Fingern nach Gräten abtasten und diese entfernen. Dann den Fisch in kleinste Würfelchen schneiden; nicht hacken oder cuttern, sonst wird er zu Mus.

2 Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Dill ebenfalls hacken. Beides mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und dem Eiweiss zum Fisch geben. Das Mehl in ein kleines Sieb geben und darüberstäuben. Alles gründlich mischen. Dann die Masse auf wenig Mehl zu kleinen Hacksteaks formen.

3 In einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Lachsburger bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa 3 Minuten braten; erst wenden, wenn sich auf der gebratenen Seite eine goldbraune Kruste gebildet hat, sonst fallen die Burger auseinander.

4 Für die Kräutersauce den sauren Halbrahm oder Joghurt glatt rühren. Petersilie und Dill hacken und beifügen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Separat zu den Lachsburgern servieren.

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutatenmengen halbieren, jedoch zum Braten 1½–2 Esslöffel Butter verwenden.

1 Person: Zutatenmengen vierteln, jedoch zum Braten 1 Esslöffel Butter verwenden.

