



Asia-Lachs-Burger

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Ergibt: 4 Portionen

Zutatenliste:

4 Brioche Burger Buns	Wasabi-Mayonnaise
4 flache Lachsfilets à ca. 150 g	Korianderblätter zur Deko
4 Salatblätter	Salz, Pfeffer
Asia-Gurkensalat	



Asia-Gurkensalat

½ Salatgurke	1 TL geröstetes Sesamöl	1 EL Sesam
1 EL Sweet-Chili-Sauce	Saft von ½ Limette	Ingwer
1 EL Sojasauce	4 Zweige Koriander	

Wasabi-Mayonnaise

50 ml Milch	1 EL Wasabipaste	Salz
100 ml Sonnenblumenöl	Saft von ½ Limette	

Zubereitung:

Asia-Gurkensalat

Die Salatgurke waschen und mit einem Sparschäler oder Küchenhobel längs in dünne Scheiben schneiden. Für das Dressing in einer Schale Sweet-Chili-Sauce, Sojasauce, Sesamöl und Limettensaft vermengen. Den Koriander (Blätter und Stiele) fein schneiden, Ingwer reiben und mit 1 EL Sesam in die Schale geben. Kurz vor dem Anrichten Gurken hinzugeben und alles gut vermengen.



Wasabi-Mayonnaise

Alle Zutaten außer dem Limettensaft in einen hohen, schlanken Mixbecher geben. Den Stabmixer hineinstellen und anschalten. Sobald die Zutaten beginnen sich zu verbinden, den Stabmixer langsam hochziehen, um die Mayonnaise vollständig zu emulgieren. In eine Schale umfüllen und ggf. mit einem Schneebesen nochmals glattrühren. Mit dem Limettensaft und Salz abschmecken.

Lachs & Buns

Die Lachsfilets salzen, pfeffern und auf dem Grill oder in der Pfanne von beiden Seiten jeweils 2 bis 3 Minuten braten, sodass der Fisch innen noch leicht glasig ist und sich Lamellen lösen. Parallel die Buns quer halbieren und in einer Pfanne oder auf dem Grill angrillen.

Anrichten

Die Bun-Unterteile mit Wasabi-Mayonnaise bestreichen und jeweils ein Salatblatt darauf geben. Fisch auflegen und Gurkensalat darauf geben. Nach Belieben mit Korianderblättern garnieren und Bun-Oberteile aufsetzen – fertig!

Mein Tipp:

Wer die Mayonnaise extra scharf möchte, kann noch etwas grünen Tabasco zugeben.