



Lachsburger

ZUTATEN

75 g Salatmayonnaise
150 g saure Sahne
2 TL Senf
Salz
Pfeffer
0,5 Bund glatte Petersilie
3 Gewürzgurken
1 Zitrone
4 Seelachsfilets (à ca. 100 g)
1 Ei
50 g Mehl
70 g Semmelbrösel
2 EL Butterschmalz

Zubereitung

Mayonnaise, saure Sahne und Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen und Blätter fein hacken. Gewürzgurken fein hacken und mit der Hälfte der Petersilie unter die Soße rühren. Saft der Zitrone auspressen und die Soße mit ca. 1-2 TL abschmecken.

Lachs braten. Mit Pfeffer, Salz und etwas Zitronensaft würzen.

Burger nach Belieben belegen.