



Lachs-Burger

fuer 3 Personen

Zutaten

- 1 Baguette
- 1 Eier, roh
- 1 Pfeffer
- 1 Salz
- 1 Zitrone
- 1 Zwiebeln, weiss
- 1 Packung/en Salatherzen
- 2 Bund Dill
- 4 El Mayonnaise
- 5 El Oel, Oliven-
- 5 El Paniermehl
- 500 g Lachsfilet

Lachsfilet auftauen und in kleine (5mm) WÄfÄ¼rfel schneiden - oder durch den Wolf drehen.

Dill (1 Bund) waschen, hacken, die Zwiebel schÄfÄ¼len und fein hacken (oder durch den Wolf drehen), beides mit Ei, Paniermehl, OlivenÄfÄ¼l und dem Lachsfilet vermengen (oder alles gemeinsam durch den Wolf drehen) und KRÄfÄ¼FTIG mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kleine Frikadellen (25g) formen.

Die Frikadellen rund 4 bis 5 Minuten von jeder Seite auf dem Grill rÄfÄ¼sten, bis sie gar sind.

FÄfÄ¼r die Dill-Emoulade den Dill (1 Bund) waschen, hacken, mit der Mayonnaise mischen und mit dem Zitronensaft abschmecken.

Das Baguette schrÄfÄ¼g in Scheiben schneiden, kurz von einer Seite auf dem Grill anrÄfÄ¼sten, halbieren und mit Remoulade bestreichen.

Brot - Salatblatt - Frikadelle - Salatblatt - Brot Fertig!