

Hochstapler: Lachs-Burger vom Grill mit Chili-Dill-Mayonnaise

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Mayonnaise

1 frisches Eigelb
200 ml Sonnenblumenöl
1/2 Zitrone (ausgepresster Saft)
1 Teelöffel Dijon Senf
2 Zweig(e) Dill
1/2 Teelöffel Chiliflocken
Salz, Pfeffer

Für den Burger

4 Lachsfilets à 150g
1 Gurke
1 kleines Salatherz
1/2 Radiccio
Salz, Pfeffer
2 Esslöffel Olivenöl
4 Vollkornbuns

Besonderes Zubehör

Gasgrill
Mandoline
Pürrierstab

Burger müssen nicht zwangsläufig fettig sein und schwer im Magen liegen. Es geht auch anders! Hier beherbergt

ein Vollkorn-Burger-Bun ein saftiges Stück Lachsfilet direkt vom Grill. Begleitet werden die zwei Erstligisten von einer selbst gemachten Mayonnaise mit leichter Schärfe und einer feinen Dillnote. Um noch mehr Frische mit ins Spiel zu bringen, darf bei meinem Lachs-Burger etwas Gurke nicht fehlen. Alles hochstapeln - perfekt!

- 1 -

Für die Mayonnaise alle Zutaten, bis auf das Öl, in einen hohen Behälter geben. Pürrierstab auf höchster Stufe anstellen und so lange auf dem Boden des Behälters lassen, bis sich die Zutaten miteinander verbunden haben. Öl nach und nach dazugießen, dabei Pürrierstab langsam nach oben ziehen.

- 2 -

Gurke mit einer Mandoline längs in dünne Scheiben schneiden. Salatherz und Radiccio putzen und grob hacken.

- 3 -

Grill für direkte (180-200 °C) und indirekte Hitze vorbereiten.

- 4 -

Lachs auf der Hautseite in die direkte Zone legen und ca. 3-5 Minuten grillen. Wenden und in der indirekten Zone weitere 5 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 5 -

Buns halbieren und alle Hälften mit Mayonnaise bestreichen. Untere Hälften mit Gurke und Salat belegen. Lachsfilets darauf legen, mit Mayonnaise bestreichen und

Hochstapler: Lachs-Burger vom Grill mit Chili-Dill-Mayonnaise

mit Gurken belegen. Brötchendeckel obendrauf setzen.