

Pulled Salmon Burger mit Fenchel-Dill-Salat

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

1 Lachsfilet mit Haut
1 Fenchel
1 Bund Dill
2 Zitronen
4 Brötchen
4 Esslöffel Barbecuesauce
2 Esslöffel Kreuzkümmel
2 Esslöffel Essig
2 Teelöffel Salz
2 Teelöffel Chilisauce
2 Esslöffel getrockneter Thymian
2 Limetten

Besonderes Zubehör

Auflaufform

Backofen auf 160 °C vorheizen. Auflaufform einfetten.

- 2 -

Limetten auspressen. Hälfte des Limettensafts mit Kümmel, Chilisauce, Thymian, 1 TL Salz und Essig verrühren.

- 3 -

Lachs in die Auflaufform geben, mit Marinade beträufeln und im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen.

- 4 -

Zitrone auspressen und Dill fein hacken. Fenchel in Streifen schneiden und mit Zitronensaft, restlichem Limettensaft, Dill und 1 TL Salz vermischen.

- 5 -

Brötchen kurz toasten. Lachs mit einer Gabel leicht zerpfücken.

- 6 -

Brötchen mit Lachs, Fenchelsalat und Barbecuesauce belegen. Deckel aufsetzen.

So ein Burger mit Pulled Pork ist ja schon lecker... Aber was, wenn du eigentlich Lust auf Fisch hast? Na dann mach doch einfach Pulled Salmon! Lachs in den Backofen geben, mit der Gabel zerpfücken, Fenchelsalat dazu, etwas Barbecuesauce drauf und fertig ist dein Burger mit Fisch statt Fleisch. Hmm, so good!

- 1 -