

## Rezept

# Fischbrötchen-Burger

Ein Rezept von Fischbrötchen-Burger, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> frisches Seelachsfilet	<b>150 g</b> Sahne
<b>2</b> Brötchen vom Vortag	<b>½ Stange</b> Lauch
<b>2</b> Eier	Salz
Pfeffer	<b>4 EL</b> Semmelbrösel
<b>¾</b> Salatgurke	<b>6 Stängel</b> Dill
<b>4</b> Burgerbrötchen (siehe Rezept-Tipp)	<b>1 EL</b> Rapsöl
<b>4 EL</b> Sahnemeerrettich	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Burger | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 740 kcal

## Zubereitung

1. Das Seelachsfilet halbieren, die eine Hälfte fein würfeln, die andere Hälfte grob zerteilen. 100 g Sahne lauwarm erwärmen. Die Brötchen würfeln, in eine Schüssel geben, mit der warmen Sahne begießen und ziehen lassen. Die halbe Stange Lauch (das Grüne) waschen. Vier äußere Blätter vorsichtig abtrennen und beiseitelegen, das Innere fein hacken.
2. Eier, grobe Fischstücke und das Lauchinnere zur Brötchenmasse geben und mit dem Stabmixer zu einer homogenen Masse pürieren. Den fein gewürfelten Fisch unterkneten, salzen, pfeffern und dann mit feuchten Händen zu vier gleich großen 2 cm hohen Pattys formen. Die Pattys in Semmelbröseln wenden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Brett legen. Mit Frischhaltefolie abgedeckt für mindestens 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
3. Die Gurke längs halbieren, die Kerne mit einem Löffel entfernen und die Gurke in Scheiben schneiden. Dill waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Restliche Sahne zu Dill und Gurken geben, unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abgedeckt kühl stellen. In einem Topf wenig Salzwasser zum Kochen bringen, Lauchblätter quer halbieren und 1 Min. blanchieren, danach kalt abschrecken.
4. Die Brötchen halbieren und rösten. Die Pattys aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Löffel eine Mulde in die Mitte drücken. Die Pattys in einer (Grill-)Pfanne bei mittlerer Hitze in Öl ca. 6 Min. pro Seite braten. Dabei nur einmal wenden. Die untere Brötchenhälfte mit Lauch und Gurkensalat belegen, Patty daraufgeben, obere Brötchenhälfte mit Sahnemeerrettich bestreichen und über den Patty klappen.