

Rezept

Spargel-Lachs-Burger

Ein Rezept von Spargel-Lachs-Burger, am 25.04.2024

Zutaten

60 g Butter	2 Eier
2 EL Zitronensaft	Salz
Pfeffer	20 g Kerbel
8 Stangen grüner Spargel	3 TL Olivenöl
4 Stücke Lachs ohne Haut (à 100 g)	4 Scheiben milder Comté (à 25 g)
4 Burgerbrötchen (siehe Rezept-Tipp)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Burger | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

Zubereitung

1. Butter schmelzen, Eier trennen. Eigelbe mit Zitronensaft verquirlen, in eine Metallschüssel geben, die genau auf einen Topf passt. Im Topf Wasser zum Kochen bringen, die Schüssel so darüberhängen, dass sie das Wasser nicht berührt. Den Eiermix salzen, pfeffern und mit dem Schneebesen verrühren, bis eine dickliche Creme entsteht. Die Butter unter Rühren einfließen lassen, bis die Hollandaise andickt, dann beiseitestellen. Den Kerbel waschen, trocken schütteln und fein hacken, am Schluss in die Hollandaise geben.
2. Ofen auf 160° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). Spargel im untern Drittel schälen, Enden abschneiden, Stangen längs halbieren, dann quer durchschneiden. Eine Pfanne erhitzen, 2 TL Öl zugeben Den Lachs salzen und pfeffern und bei mittlerer Hitze 1 Min. pro Seite anbraten, dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für 10 Min. in den Ofen (Mitte) geben. Nach 5 Min. Käse auf die Lachsstücke legen. In der Zwischenzeit Spargel in restlichem Öl 2 - 3 Min. anbraten.
3. Brötchen halbieren, rösten und mit Hollandaise bestreichen. Auf die untere Brötchenhälfte den Spargel geben, dann den Lachs darauflegen und mit der oberen Brötchenhälfte schließen.