

## Rezept

# Hamburger Fischbrötchen

Ein Rezept von Hamburger Fischbrötchen, am 25.03.2023

## Zutaten

<b>2</b> Eier (Größe M)	<b>2</b> sehr frische Eigelb (Größe M)
<b>2 TL</b> mittelscharfer Senf	Salz
<b>150 ml</b> Sonnenblumenöl	<b>1 EL</b> Crème fraîche
<b>100 g</b> Cornichons + 1 EL Gurkensud	<b>2 EL</b> Kapern (im Sud)
<b>2 TL</b> edelsüßes Paprikapulver	<b>1/2 Bund</b> Schnittlauch
<b>1/2 Bund</b> glatte Petersilie	Pfeffer
<b>2</b> rote Zwiebeln	<b>8</b> grüne Salatblätter
<b>4 Stängel</b> Dill	<b>4</b> Brötchen
<b>4</b> Bismarckheringe	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 765 kcal

## Zubereitung

1. Für die Remoulade Eier in ca. 10 Min. hart kochen, dann kalt abschrecken und schälen.
2. Inzwischen die Eigelbe mit Senf und 1 Prise Salz verrühren. Das Öl zunächst tropfenweise unter Rühren mit einem Schneebesen dazugeben (ca. 50 ml) – das Öl muss jeweils vollständig untergerührt sein, bevor wieder etwas dazugegeben wird. Dann das restliche Öl in einem dünnen Strahl dazugießen und zügig unterrühren. Crème fraîche unter die Mayonnaise mischen.
3. Die Cornichons, die Kapern und die gekochten Eier fein hacken. Mit Gurkensud und Paprikapulver unter die Mayonnaise rühren. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Petersilienblätter von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Beides unter die Remoulade mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für die Brötchen die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe hobeln. Die Salatblätter und den Dill abbrausen und trocken schütteln, Dillspitzen von den Stängeln abzupfen. Die Brötchen auf-, aber nicht ganz durchschneiden. Mit Bismarckhering, Zwiebelringen, Salat, Remoulade und Dill füllen.