

## Rezept

# Lachsburger mit Wasabi und Orange

Ein Rezept von Lachsburger mit Wasabi und Orange, am 28.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Lachsfilets (à 180 g; küchenfertig, ohne Haut)	<b>2</b> Orangen
<b>1 Stück</b> Ingwer (ca. 2 cm lang)	Salz
<b>6</b> Kaffir-Limettenblätter (TK)	<b>6 EL</b> Crème fraîche
<b>2 TL</b> Wasabipaste	<b>1 TL</b> Agavendicksaft
<b>2 Handvoll</b> Pflücksalat	Pfeffer
<b>2</b> Burger-Brötchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal, 39 g F, 42 g EW, 47 g KH

## Zubereitung

1. Backofen auf 160° vorheizen. Die Lachsfilets mit Küchenpapier trocken tupfen, auf eventuelle Gräten überprüfen und diese gegebenenfalls mit einer Pinzette oder Grätenzange auszupfen. Den Saft einer Orange auspressen. Ingwer schälen, fein würfeln.
2. Die Lachsfilets in eine feuerfeste Schale geben, mit Orangensaft übergießen, den Ingwer darauf verteilen und alles mit etwas Salz würzen. Die Kaffir-Limettenblätter obenauf legen. Den Lachs im Ofen ca. 15 Min. garen, sodass er innen noch etwas glasig ist.
3. Die Crème fraîche mit Wasabicreme und Agavendicksaft mischen. Die Creme sollte leicht scharf sein. Salat waschen und trocken schleudern, danach mit der Hälfte der Creme mischen. Mit Pfeffer würzen.
4. Von der zweiten Orange die Schale samt der weißen Haut bis ins Fruchtfleisch hinein entfernen und die Filets zwischen den Trennhäutchen herauslösen. Die Filets in Würfel schneiden und diese in einer Schale mit der übrigen Creme vermengen.
5. Die Brötchen halbieren und in den letzten 3 Min. der Garzeit zum Lachs in den Ofen geben. Den fertig gegarten Lachs herausholen, die Limettenblätter entfernen und den Fisch mit zwei Gabeln zerrupfen.
6. Die Burger in der Reihenfolge untere Brötchenhälfte, Pflücksalat, Lachs, Wasabicreme und wieder Pflücksalat aufschichten. Brötchendeckel auflegen.