

Lachs-Burger auf Lauchgemüse mit Kräuterseitlingen und Kürbis



Zutaten

- 600 g frisches Lachsfilet
- 2 EL Dijon-Senf
- 1 kleine Salatgurke, geschält
- 2 Stängel Dill
- 1 Schale rote Rettichkresse
- 4 EL geschabter frischer Meerrettich

- 1 Stange Lauch
- 300 g Kräuterseitlinge
- 250 g Hokkaido-Kürbis, in Würfel geschnitten
- 1 Becher Schmand

Pfeffer aus der Mühle, Salz
natives Olivenöl extra

Zubereitung

Lauch putzen und in Rauten schneiden, die Kräuterseitlinge halbieren. Lauch in etwas Olivenöl andünsten, würzen, den Schmand zugeben und bei geringer Hitze garen lassen. In der Zwischenzeit Kürbiswürfel und Pilze in Olivenöl anbraten, würzen und zum Lauchgemüse geben.

Lachsfilet und die Salatgurke in kleine Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, den Dijon-Senf zugeben und die Masse mit einem Esslöffel gut verrühren. Den Dill fein schneiden und zu den Fischwürfeln geben. Anschließend aus der Masse Frikadellen formen und bei milder Hitze in etwas Olivenöl braten.

Anrichten

Das Gemüse mittig auf einem Teller anrichten, den Lachs-Burger darauf setzen und die rote Rettichkresse mit dem geschabten Meerrettich auf den Burger geben.

Mein Tipp:

- _ Statt des Kürbis können Sie auch Zucchini verwenden.
- _ Die Kräuterseitlinge können je nach Saison auch durch Pfifferlinge ersetzt werden.