



Lachs - Burger mit Avocadocreme und scharfem, mediterranem Dip

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Warum nicht einmal einen edlen, hausgemachten Lachsburger mit einem „schmackigen Drumherum“?medi

Zutaten

- Für den Lachs - Burger:
- 500 g Lachs ohne Haut, in großen Würfeln
- 2 Stangen Frühlingslauch, fein gewürfelt
- 2 El gehackte Petersilie
- Saft 1 Limone, etwas Abrieb
- 1 Eiweiß
- Salz, Pfeffer oder etwas gemahlener Chili
- Pflanzenöl zum Braten
- Für die Avocado Crème:
- Fleisch 1 vollreifen Avocado
- Saft 1/2 Zitrone und etwas Abrieb
- 2 El Olivenöl
- 1 Tl gehackte Korianderblättchen
- Salz, Pfeffer
- Für den mediterranem Dip:
- 1/2 kleine Chilischote, fein gewürfelt
- Jeweils 1/2 grüne, gelbe und rote Paprikaschote, gewürfelt
- 2 - 3 reife Tomaten, entkernt in 2 cm großen Würfeln
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 Spritzer Balsamico
- 2 El Olivenöl
- 2 El gehackte Petersilie oder Schnittlauch
- 6 El guter Tomaten Ketchup
- Salz, Pfeffer oder gemahlener Chili nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Die Avocado Crème:

Schritt2

Die Avocado schälen, den Stein entfernen und mit dem Zitronensaft und dem Olivenöl, mittels Stabmixer, fein pürieren. Salzen, pfeffern, nachschmecken, kalt stellen.

Schritt3

Der mediterranem Dip:

Schritt4

Die Zwiebel - und Knoblauchwürfel mit den Chiliwürfeln in Olivenöl glasig anschwitzen und zunächst die Paprikawürfel dazu geben.

Schritt5

2 - 3 min. leise mit dem Balsamico und dem Ketsup schmoren lassen.

Schritt6

Mit Salz, Pfeffer oder gemahlener Chili herzhaft würzen, zuletzt Petersilie oder Schnittlauch unterschwenken, nachschmecken.

Schritt7

Schritt8

Der Lachs - Burger:

Schritt9

Den vorbereiteten Lachs in groben Würfeln salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln, marinieren.

Schritt10

In der Küchenmaschine, oder mit dem Zauberstab grob zerkleinern.

Schritt11

Heraus nehmen, würzen, das Eiweiß, den Limonensaft und Abrieb, Frühlingslauch und Petersilie unterheben, glatt miteinander verarbeiten. Danach im Kühlschrank ca. 20 min. durchkühlen, ausruhen lassen.

Schritt12

Mit feuchten Händen zu 4 "Burgern" formen und in heißem Pflanzenöl ca. 3 min. von jeder Seite

braten.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die Lachs - Burger anrichten und obenauf 2 El Dip geben, etwas Avocado Crème drum herum verteilen.

Schritt15

Mit geröstetem Brot zu Tisch geben, gern ergänze ich Alles mit einem frischen Saisonsalat.

Schritt16

Rezeptart: Fischgerichte **Tags:** avoadocreame, hausgemacht, meditrran

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachs-burger-mit-avocadocreame-und-scharfem-mediterranem-dip/>