

REZEPTIDEEN

# Lax Bröd



# Lax Bröd

(Lachs Burger)

Portionen: 4



## Das brauchst du:

- 1 Pck. (500 g) LAX FILÉ (Lachsfilets)
- 2 TL Olivenöl
- 1 Zitrone
- 4 Brötchen
- Sesam, geröstet
- 4 Tomaten
- ½ Gurke
- Salz, Pfeffer

Salat der Saison, z.B. Eichblattsalat, Kopfsalat oder Lollo rosso

## Für die Remoulade

- 250 g Salatcreme
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Cornichons
- 1 Schalotte
- ½ Bund Schnittlauch
- ½ Bund glatte Petersilie
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft

## So wirds gemacht:

### Zubereitung Remoulade

Knoblauch, Cornichons und Schalotte fein würfeln. Petersilie hacken und Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Salatcreme mit Senf aufschlagen, Knoblauch, Cornichons, Schalotte, Schnittlauch und Petersilie unter die Masse rühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Im Idealfall 3 bis 4 Std. durchziehen lassen.

### Zubereitung Lachs

Lachs in Olivenöl braten oder grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den gebratenen/gegrillten Lachs in einer Schüssel mit zwei Gabeln auseinanderpflücken. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Brötchen nach Belieben etwas aufbacken. Salatblatt hineinlegen und mit Remoulade bestreichen. Gurken und Tomaten in dünne Scheiben schneiden und jeweils 2 bis 3 Scheiben auf die Remoulade legen. Den Lachs in die Brötchen legen und mit geröstetem Sesam garnieren. Fertig!

Guten Appetit!

[www.hafenmaedchen.de](http://www.hafenmaedchen.de)

[www.elbcuisine.de](http://www.elbcuisine.de)