



Fischburger mit Lachs

Zeit gesamt
🕒 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|--------------------------|---------|
| Lachsfilet, tiefgefroren | 600 g |
| Salatgurken | 0.5 St. |
| Feldsalat Mix | 80 g |
| Zwiebeln, rot | 1 St. |
| Dill, frisch | 10 g |
| Petersilie, frisch | 10 g |
| Zitronen | 1 St. |
| Joghurt, natur | 200 g |
| Zucker | |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Eier | 1 St. |
| Paniermehl | 40 g |
| Öl | 2 EL |
| Hamburgerbrötchen | 4 St. |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Pfanne, Monsieur Cuisine

1. Lachs am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen. Lachs waschen, trocken tupfen und grob in Stücke schneiden. Gurke waschen und in dünne Scheiben schneiden. Salat waschen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Kräuter waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben und Saft auspressen.
2. In den Mixbehälter die Hälfte der Kräuter geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Joghurt, 1 TL Zitronensaft, 1 TL Zucker, Salz und Pfeffer zugeben und 20 Sek./Stufe 8 verrühren.
3. In den Mixbehälter die übrigen Kräuter geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Lachs, Zitronenschale, 1 TL Zitronensaft, Ei, Paniermehl, Salz und Pfeffer zugeben und 10 Sek./Stufe 6 vermengen.
4. Aus der Lachs-Masse etwa 4 Lachs-Patties formen. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Lachs-Patties im heißen Öl von jeder Seite ca. 6 Min. goldbraun braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Im Bratenfett Burgerbrötchen ca. 2 Min. rösten.
5. Brötchenunterseite jeweils mit etwas Creme bestreichen. Lachs-Patties daraufsetzen. Mit Gurken, Salat und Zwiebeln belegen. Brötchenoberseite ebenfalls mit etwas Creme bestreichen, auf den Fischburger mit Lachs setzen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen gut [Süßkartoffel-Pommes](#).

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 622 kcal |
| Kohlenhydrate | 43 g |
| Eiweiß | 45 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 29 g |