






## Fischburger Lachs

 Mittel  20 min  4 Personen

### Zutaten

Für die Honig-Senf-Sauce:

- 1 rote Zwiebel
- 2 Gewürzgurken
- 1 Zweig Thymian
- 3 EL grober Senf
- 3 EL mittelscharfer Senf
- 4 EL milder Honig
- 1 EL Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer

Für die Burger:

- 4 Lachsfilets à ca. 150 g  
Art.-Nr. 82488 auf  
[www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
- 2 Tomaten
- 50 Rucola
- Öl
- 4 Ciabattabrötchen
- Meersalz
- Frisch gemahlener Pfeffer

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Für die Sauce die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Gewürzgurke ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Den Thymian fein hacken und mit den Zwiebeln, den Gurken und den restlichen Saucenzutaten verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen.

#### Schritt 02

Die Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Rucola waschen und trocken schleudern.

#### Schritt 03

Lachsfilet grillen und, wenn möglich, nur einmal wenden. Kurz bevor der Lachs gar ist, Ciabattabrötchen quer halbieren und mit den Schnittflächen kurz auf dem Grill anrösten. Jeweils die untere Brötchenhälfte großzügig mit Sauce bestreichen und je ein Lachsfilet darauflegen. Mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

#### Schritt 04

Den Rucola auf dem Lachs verteilen, Tomatenscheiben darauflegen und mit einem großen Klecks Sauce vollenden. Obere Brötchenhälfte darauflegen und eventuell mit einem Spieß feststecken. Gleich servieren.

#### Tipps & Tricks

Zum Fischburger Lachs passen sehr gut frische Süßkartoffel-Frites.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür