



Osterburger mit Karottenfries & Schnittlauch-Mayo



Zutaten

Für die Karotten Fries:

4	Karotten
1 EL	Olivenöl
	Salz
1 TL	Thymian

Für die Schnittlauch-Mayo:

10 g	Schnittlauch
1	Eigelb
100 ml	Rapsöl
1/2 TL	mittelscharfen Senf
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Für die Burger:

2	Lachsfilets ohne Haut
1 EL	Olivenöl
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2	Brioche Burger Buns
2	Salatblätter
1	Zwiebel
1/2	Gurke
25 g	Radieschensprossen

Sonstiges:

Stabmixer

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min.

pro Portion: 4355 kJ, 1041 kcal, 43,5 g Kohlenhydrate, 34,5 g Eiweiß, 84,9 g Fett, 249 mg Cholesterin, 6,97 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Bunte Ostereier versüßen dir das Osterfest, aber unser Lachs-Burger hat keinen Grund sich zu verstecken. Er ist super saftig und schmeckt nicht nur zum Osterfest, sondern auch an jedem anderen Tag extrem lecker. Während die marinierten Karotten-Stifte im Ofen knusprig ausbacken, bereitest du eine grüne Mayo aus Ei, Senf, Schnittlauch und Öl ganz einfach selbst zu. Streiche die Mayo auf die gerösteten Brioche Hälften und belege diese mit Salat, Gurkenscheiben, gebratenem Pulled Lachs, Zwiebelringen und Sprossen. Dazu serviere die knusprigen Karotten-Fritten mit der restlichen Schnittlauch-Mayo. Mmm, mehr Frühlingsegefühl geht nicht!

Step 1:

Als erstes bereitest du die Karotten Fries vor. Den Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Karotten in Stifte schneiden. Karotten mit Olivenöl, Salz und Thymian marinieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Für ca. 20 Minuten backen.

Step 2:

Währenddessen die Schnittlauch-Mayo vorbereiten. In einem hohen Messbecher den kleingeschnittenen Schnittlauch mit dem Eigelb und dem Senf vermischen. Anschließend das Öl erst tröpfchenweise dann in einem dünnen Strahl mit dem Stabmixer unter die Eigelbmasse unterrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.

Step 3:

Jetzt den Lachs kalt abwaschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten anbraten, bis dieser sich leicht zerdrücken lässt. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Step 4:

Die Brioche Buns kannst du jetzt entweder in der Pfanne oder auf dem Toaster leicht anrösten und anschließend mit dem Lachs, einem Salatblatt, Zwiebelringen, Gurkenscheiben und den Sprossen belegen. Mit einem TL der Schnittlauch-Mayo toppen und zusammen mit den Karottenfries und der restlichen Mayo servieren.