



Pulled Salmon Burger

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

	Für 4 Burgerbuns:	100 ml	lauwarmes Wasser
2 EL	Milch	1/2 Würfel	frische Hefe
1 EL	Zucker	1 TL	Salz
40 g	weiche Butter	250 g	Mehl (550)
1	Ei		Für die Füllung:
500 g	Lachs mit Haut	100 g	Frischkäse
1 EL	Crème fraîche	4 EL	Ahornsirup
1 EL	Honig	2 EL	grober Dijon Senf
1/2	Zitrone	1/2 Bund	Dill
1 Hdv.	Wildkräutersalat		gesalzene Kapern
	Meersalz, Pfeffer		

Zubereitung

Zubereitung

Die Burger-Buns:

1. Wasser, Milch, Hefe und Zucker mischen und kurz ruhen lassen.
2. Das Ei in eine Tasse schlagen, verquirlen und etwas weniger als die Hälfte für das Topping aufheben. Dann die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem Teig kneten (oder mit dem Knethaken in der Maschine). Für etwa eine Stunde an einem warmen Ort abgedeckt ruhen lassen.
3. Anschließend mit etwas Mehl in 4 Burgerbuns formen und auf ein Blech mit Backpapier geben. Wer Backformen für Burger hat, kann diese nutzen.
4. Nun noch mal für 1 Stunde gehen lassen.
5. Restliches Ei, Wasser und Milch verquirlen, die Buns damit bestreichen und den bunten Sesam darauf geben.
6. Bei 200°C im vorgeheizten Ofen für 15 – 20 Min. backen.

Zu aufwendig?

Du findest richtig gute Burgerbuns in deinem Selgros Markt!

Die Füllung:

1. Frischkäse, Crème fraîche, Honig und Senf mischen. Den Dill fein hacken und dazu geben. Mit etwas Zitrone und Salz abschmecken und kalt stellen.
2. Den Lachs mit etwas Öl einreiben, leicht salzen und auf dem Tischgrill oder in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten und bei reduzierter Hitze auf der Hautseite garen, bis er beginnt, zu zerfallen.
Wer einen Räuchergrill hat, grillt den Lachs bei geschlossenem Deckel und Räucherspänen.
3. Die Buns aufschneiden und kurz anrösten. Mit der Crème bestreichen und Salat darauf verteilen.
4. Zum Schluss den gezupften Lachs darauf geben