

Lachs - Burger de Luxe mit Wachteleiern und Rucola

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach und schnell gemacht Trendig - lecker

Zutaten

- 400 g schieres Lachsfiletfilet, grob gehackt
- 2 fein geschnittene Schalotten
- 2 TL gehackter Dill
- Etwas gemahlener Koriander
- Salz, Pfeffer, etwas gemahlener Chili
- 1 - 2 El Olivenöl
- 4 frische Wachteleier
- Etwas Balsamico Reduktion
- 100 g Ruccolla, geputzt, in kaltem Wasser „aufgefrischt“

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Rucola putzen, von groben Stängeln befreien, in kaltem Wasser „auffrischen“.

Schritt2

Das Lachsfilet unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Mit den Schalotten und dem Dill mengen und mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Koriander würzen.

Schritt3

In kleine Portionsringe drücken oder mit feuchten Händen, kleine ca. 100 g schwere Burger formen, etwas kalt stellen.

Schritt4

In heißes Olivenöl geben und lediglich 1 min. von jeder Seite braten, nicht durchbraten, innen unbedingt innen rosa halten.

Schritt5

In einer 2. Pfanne wachsweiche Wachtel - Spiegeleier in etwas Butter braten.

Schritt6

Anrichtevorschlag.

Schritt7

Den Rucola Salat auf Vorpeisen Tellern verteilen und mit der Balsamico Reduktion beträufeln, die Burger dazu geben, obenauf die Wachteleier setzen

Rezeptart: Eierspeisen, Kalte Vorspeisen, Wachtel **Tags:** einfach und schnell, rucola, wachteleier

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachs-burger-de-luxe-mit-wachteleiern-und-rucola/>