

# 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/>