



Lachs Burger mit krossen Kräuterplätzchen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der edle „Kultsnack“, von der Küste, einfach, schnell, lecker

Zutaten

- Für die Burger:
 - 400 g Lachsfilet, fein gewürfelt
 - 2 fein geschnittene Schalotten
 - 50 magerer Katen-Speck, fein gewürfelt
 - 1 Ei
 - 10 ml Weißweinessig
 - ½ EL Mondamin
 - 1 EL Sweet Chilisauce
 - ½ EL Koriandergrün, gehackt
 - Etwas Zitronensaft
 - Etwas Zitronenabrieb
 - 2 EL gehackte Petersilie
 - Salz, Pfeffer, etwas gemahlener Chili
- Für die Kartoffel-Kräuterplätzchen:
 - 350 g fest kochende Pellkartoffeln
 - Salz, etwas geriebene Muskatnuss
 - 3 Eier
 - 100 g Mehl
 - 100 ml Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Burger:

Schritt2

Den Speck kurz anbraten, die Schalotten dazu geben, glasig anschwitzen, die Pfanne zurückziehen.

Auskühlen lassen und die Petersilie und Koriander dazu geben.

Schritt3

Den fein gewürfelten Lachs, das Ei, Weißweinessig, Zitronensaft und Abrieb, Mondamin und die Sweet Chilisaucе zusammen gut durch mischen. Kleine Lachs Burger formen, die Größe sollte den Kartoffelplätzchen entsprechen.

Schritt4

Nunmehr die Lachs Burger in der Pfanne oder auf dem Grill schön glasig braten, keinesfalls übergaren.

Schritt5

Die Kartoffel-Kräuterplätzchen:

Schritt6

Die Kartoffeln in Salzwasser mit etwas Kümmel weich kochen, noch warm pellen und durch die Kartoffelpresse drücken oder fein zerstampfen.

Schritt7

Die Eier trennen, die Eigelbe unter die Kartoffeln rühren. Salzen und mit etwas Muskatnuss und Rosenpaprika würzen; das Eiweiß steif schlagen.

Schritt8

Abwechselnd Mehl und Sahne unterrühren, zum Schluss Eischnee unterheben und die Plätzchen goldgelb heraus braten.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Gern serviere ich meine Lachs Burger mit zwei Kartoffelplätzchen, einer frischen Salatumlage und der Sweet Chilisaucе zum dippen.

Schritt11

Rezeptart: Fischgerichte **Tags:** einfach, lecker, preiswert, regional, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachs-burger-mit-krossen-kraeuterplaetzchen/>