

# 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/>