

Black Seafood Burger



6 Personen



Gesamtzeit
30min

Zutaten

Burger:

- 800 g Lachs
- 2 Zweige frischen Koriander
- 1 TL Fisch-Gewürzmischung
- 1 EL Sweet Chili Chicken Sauce
- 1 Zitrone, davon den Abrieb
- 100 g Rucola
- 100 g Shrimps

Für den Avocado-Chili-Knoblauch-Dip:

- 2 milde Chilischoten
- 1 reife Avocado
- 4 EL Joghurt
- 4 EL Mayonnaise
- 2 EL fein geschnittenen Schnittlauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone, davon den Abrieb
- 5 g Ingwer, fein gerieben
- Salz, Pfeffer, Zucker

Für die Black Burger Buns:

- 650 g Mehl
- 400 ml Milch
- 1 Ei
- 1 EL Salz
- 50 g Zucker
- 42 g Hefe (=1 Würfel)
- 80 g Butter
- 1 EL Chili
- 3 Päckchen Sepiatinte (erhältlich in gut sortierten Supermärkten an der Fischtheke, evtl. mit Vorbestellung)

Zubereitung

Lachs-Patties

Den Lachs in kleine Stücke schneiden und in einem Fleischwolf fein wolfen. Ist kein Fleischwolf zur Hand, so geht auch ein Zerkleinerer. Nun die Gewürze, fein geschnittenen Koriander und den Zitronenabrieb dazu geben. Am Ende mit der Burgerpresse schöne Fisch-Patties formen und auf dem Grill oder in einer Pfanne kross anbraten.

Avocado-Chili-Knoblauch-Dip

Die Chilischoten halbieren und die Kerne entnehmen. Danach alle Zutaten in die Moulinette geben, alternativ in einen Zerkleinerer und kräftig mixen. Am Ende mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Black Burger Buns

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Nebenbei das Mehl mit dem Zucker und dem Salz vermischen. Danach die Flüssigkeit, Sepiatinte und Butter zu der Mehlmischung geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Info: Der Teig ist sehr klebrig. Den Teig für ca. 2 Stunden ruhen lassen. Danach 80 g schwere Burgerbrötchen abdrehen und zu Buns formen. Die Brötchen nochmals für eine halbe Stunde gehen lassen. Nun mit etwas Ei bepinseln und getrockneten Chili darüber streuen. Bei 160 °C für 8-10 Min. backen.

So wird der Seafood Burger angerichtet

Burgerbrötchen halbieren und leicht toasten. Am besten in einer Pfanne auf der Schnittfläche der Brötchen. Mit Rucola, dem Lachs-Patty und lauwarmen Shrimps belegen. Etwas Avocado-Dip darüber geben. Am Ende einen Hamburger-Spieß durchstecken.

