

Exotischer Lachsburger

® mit freundlicher Unterstützung von SEVERIN

Fischbrötchen war gestern, heute kommt Lachsburger auf den Tisch! Ein bisschen Limette, ein bisschen Sesam und schon bringst du etwas Abwechslung in deinen Speiseplan. Der Lachs wird hierfür in Schnecken gerollt und mit Spießen fixiert. Anschließend kann er auf dem Grill garen. Danach einfach mit den restlichen Zutaten auf dem Burger Bun drapieren und genießen.

Zubereitungszeit: 25 Min.

Portionen: 4

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- Für den Lachs
 - 600 g Lachsfilet ohne Haut und Gräten
 - 60 g Koriander
 - 2 EL Honig
 - Saft von 1 Bio-Limette
 - 4 EL Sesamöl
 - Salz a. d. Mühle
 - Pflanzenöl zum Einfetten des Grillrostes
- Für den Belag
 - 100 g Möhren
 - 100 g grüne Zucchini
 - 1 rote Zwiebel
 - 4 EL Sesamöl
 - 4 EL Mayonnaise
 - 4 EL süße Chilisauce
 - 4 EL Röstzwiebel
 - Pfeffer a. d. Mühle
- Extras
 - 8 gewässerte Holzspieße

- 4 Burger Buns
-

Zubereitung

Schritt 1

Den Grill mit geschlossenem Deckel auf 180 °C vorheizen.

Schritt 2

Das Filet in vier dünne Streifen schneiden. Koriander von den Stielen zupfen und fein schneiden. Lachstreifen mit Koriander, Honig, Limettensaft und Sesamöl vermengen und mit Salz würzen. Anschließend einzeln zu Schnecken aufrollen und jeweils mit einem Spieß fixieren. Die Buns halbieren.

Schritt 3

Die Lachsschnecken bei direkter Hitze und geschlossenem Deckel 4–5 Minuten von jeder Seite grillen. Nach dem Wenden die Schnittflächen der Brioche Buns angrillen.

Schritt 4

In der Zwischenzeit Möhren und Zucchini putzen und grob raspeln. Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Das Gemüse in Öl marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mayonnaise mit Chilisauce verrühren.

Schritt 5

Zum Anrichten die Sauce auf die unteren Hälften der Buns streichen und das Gemüse darauflegen. Danach die Lachsschnecken und Röstzwiebeln. Mit dem Deckel abschließen.

Einfach nachgemacht

...mit den Küchenhelfern von SEVERIN


TAGESANGEBOT

**NINJA® Blast Max
BC251EU Tragbarer Mixer**
570ml Volumen
wiederaufladbar

€ 89,99



**KITCHENAID®
KSM125MP Artisan**
Küchen-
maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 599,99



WOLL® Diamond Lite
3tlg. Bratpfannen-Set 20,
24 & 28cm, inkl. 2tlg.
Pfannenschutz

€ 179,99



WOLL® Diamor
Topf-Set, 3tlg. Ø
28cm jeweils mit

€ 259,99

