

# Garnelen-Burger

## Für 4 Burger

4 Burgerbrötchen	300 g Lachsfilet	250 g Garnelen
eine Zitrone	eine Zwiebel, weiß, mittelgroß	4 Limetten
ein Schuss Sojasauce	eine Hand Kräuter	1/2 Salatgurke
ein Stengel Zitronengras	eine Prise Chili	50 ml geröstetes Sesamöl
50 g Sesam, weiß, geröstet	100 g Mayonnaise	100 ml Sweet-Chili-Sauce
ein Schuss Pflanzenöl	eine Prise Zucker	Salz
Pfeffer		

Die Gurke in feine Scheiben schneiden.

Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und mit etwas Öl in einem Topf auf dem Herd glasig anschwitzen. Den Topf vom Herd nehmen, Limettensaft sowie einen großen Schuss Sojasauce zugeben, das geröstete Sesamöl und den Sesam einrühren, etwas angedrücktes Zitronengras hineinlegen und mit Chili, einer Prise Zucker und gegebenenfalls einer Prise Salz abschmecken.

Das Ganze auf dem Herd nochmals lauwarm erwärmen, vom Herd nehmen, die fein geschnittenen Gurkenscheiben hineingeben, eine halbe Stunde ziehen lassen und anschließend in einem Sieb etwas abtropfen lassen.

Das Lachsfilet in grobe Würfel schneiden und in einem Mixer rasch cremig mixen.

Die Garnelen schälen, die Därme entfernen, das Garnelenfleisch fein hacken, unter die Fischfarce heben und mit einem Schuss Sojasauce, Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Aus der Garnelen-Masse Patties formen und in einer großen, beschichteten Pfanne, mit einem Schuss Pflanzenöl, bei mittlerer Hitze auf dem Herd ringsum goldbraun braten.

Die gegarten Patties aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller setzen und großzügig mit der Sweet-Chili-Sauce nappieren.

Die Mayonnaise in einer Schüssel mit etwas geröstetem Sesamöl abschmecken.

Die Burgerbrötchen auf den Schnittflächen leicht toasten, mit der Mayonnaise bestreichen, die Garnelen-Patties darauf setzen, die abgetropften Gurkenscheiben darauf verteilen, zusammenklappen und servieren.

Alexander Herrmann am 09. Februar 2024