Lachs-Tartare Burger

Zutaten für 4 Mini-Burger (Slider):

ca. 200g frisches Lachsfilet ohne Haut
1/2 Bund frischer Petersilie
1 Schalotte (diese ist nicht so intensiv wie Zwiebeln, ansonsten 1/2 Zwiebel)
1/2 Ei
Tartare-Sauce bestehend aus:
- Créme fraiche
- Magerquark
- gekochtes Ei
- Essiggurken
- Schnittlauch
- Petersilie
- Essig
- Salz
- Pfeffer

Als erstes das Zedernholzbrett im Wasser einweichen (ca. 1h).

Danach den Lachs in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben so zerkleinern (immer schneiden, nie hacken!), dass am Schluss sehr kleine Würfelchen entstehen. Dies bildet die Grundlage des Burgers - das Lachs-Tartare.

Den Lachs mit etwas Meersalz würzen. Die Petersilie und die Schalotte fein hacken und mit dem Lachs vermengen. Das Ei verquirlen und der Menge zugeben. Alles mit den Händen gut verschmischen und daraus 4 Lachs-Slider formen.

Wenn ihr einen Smokergrill oder einen geschlossenen Holzkohlegrill habt, diesen anfeuern bis die Temperatur ungefähr 110°C erreicht. Bei einem geschlossenen Grill ist sehr wichtig, dass das Zedernholz nicht direkt auf die Grillfläche sondern auf den Warmhalterost gelegt wird! Alternativ könnt ihr auch den Backofen auf ca. 80-90°C vorheizen.

Die Lachs-Burger auf das Zedernholz geben und ca. 20-30 min. smoken/grillieren oder im Ofen backen. Wenn der Lachs hell wird, die Brötchen mit der Tartare-Sauce bestreichen und den Lachs-Tartare-Burger anrichten.

Florian