

Brachsmen-Fischburger

Zutaten: (für 4 grosse Burger)

- 500 g Fleisch vom Brachsmen (oder einem anderen Fisch) , grob gewürfelt durch den Fleischwolf gedreht oder von Hand wie für Tartar in feinste Würfelchen geschnitten
 - 100 g Paniermehl
 - 2 Eier
 - ½ Knoblauchzehe, gepresst
 - Abrieb einer halben Limette
 - Abrieb einer halben Zitrone
 - nach Belieben Zitronensaft
 - 2 EL feingehackter Koriander (alternativ: frischer Peterli oder Dill)
 - 3 – 4 TL Sojasauce
 - Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 - Olivenöl oder hoch erhitzbares Rapsöl zum Anbraten
-
- 100 g Paniermehl
 - 4 EL Sesamkerne

Zubereitung:

Die Zutaten (bis und mit Sojasauce) in eine Schüssel geben und gut mischen, bis eine gleichmässige Masse entsteht.

Die Masse kräftig mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Mit nassen Händen vier grosse (oder acht kleinere) Burger formen. Diese auf einen Teller geben, mit Plastikfolie abdecken und für 20 Min. in den Tiefkühler stellen.

Paniermehl und Sesamkerne in einen Suppenteller geben und gut mischen. Die gut gekühlten Burger in der Paniermehl-Sesam-Mischung wenden. Die Burger in etwas Olivenöl oder in hoch erhitzbarem Rapsöl auf mittlerem Feuer rundum goldbraun anbraten. Dabei darauf achten, dass die Fischburger nicht nur schön Farbe annehmen, sondern auch gut durchgebraten sind.

Burgerbrötli aufschneiden und auf der Schnittseite in einer Bratpfanne in etwas Butter anrösten. Die Fischburger ins Brötli geben. Nach Gusto zusammen mit einem Salatblatt, Tomaten, frischen Kräutern (Dill, Koriander, Peterli, oder Schnittlauch), Essiggurke, gepickelten oder feingeschnittenen frischen Zwiebeln, Mayonnaise oder Tartarsauce.