

Zutaten

- 1. Für die Brötchen:
- 200 ml warmes Wasser
- 50 g Butter
- 1EL Zucker
- ½ TL Salz
- 20 g frische Hefe
- 1 Ei
- 400 g Mehl
- 1 Eiweiß, verquirlt
- Sesamsaat
- 2. Flammlachs:
- 1 Seite Lachs mit Haut ohne Gräten
- Fisch-Grillgitter
- Kochateliers Salz „Mehr für`s Meer“
- 1 Zitrone
- Rosmarin
- 3. Geschmorte Pfeffer-Zwiebeln:
- 3 große Zwiebeln, in dünne Ringe geschnitten
- 2 Esslöffel Öl
- 1 Teelöffel Szechuanpfeffer,

Hauptgang

Burger vom Flammlachs mit geschmorten Pfeffer-Zwiebeln, Zitronen-Mayonnaise

So wird’s gemacht:

1. Für die Brötchen:
2. Butter, Zucker und Salz im warmen Wasser auflösen, zum Schluss die Hefe hinzugeben und verrühren.
3. Dabei darauf achten, dass die Flüssigkeit nur handwarm ist.
4. Das Ei und Mehl hinzugeben und gut verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.
5. Den Hefeteig ca. 30 Minuten gehen lassen, anschließend zu kleinen Brötchen formen und erneut gehen lassen.
6. Dann mit dem verquirlten Eiweiß bestreichen und mit Sesamsaat bestreuen.
7. Im Backofen bei Ober- und Unterhitze bei 250 C ca. 12 Minuten backen.
8. Flammlachs:
9. Die Zitrone in dünne Scheiben schneiden.
10. Das Grillgitter auf einer Seite mit vier Zitronenscheiben und Rosmarinzweigen belegen.
11. Lachs mit dem Kochateliers Salz würzen und auf die Kräuter geben.

gemahlen
- 2 Esslöffel Sojasauce
- 1 Esslöffel Essig
- 1 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 4. Zitronen-Mayonnaise:
- 1 Eigelb
- 1 TL Senf mittelscharf
- 100 ml Pflanzenöl, 20 ml Zitronenolivenöl
- 2 EL Schmand
- Salz, Pfeffer
- Spritzer Zitronensaft
- Schalenabrieb einer ¼ Zitrone
- Knoblauch, zur Paste gerieben, nach Geschmack

12. Die restlichen Zitronenscheiben und Rosmarin aufteilen, dann das Grillgitter zusammenspannen.
13. Auf dem Grill von jeder Seite ca. 4 Minuten grillen.
14. Geschmorte Pfeffer-Zwiebeln:
15. Knoblauchzehe und Ingwer goldgelb anrösten und die Zwiebelringe in die Pfanne und brate sie etwa 5 Minuten lang an, bis sie weich und leicht gebräunt sind.
16. Füge den gemahlenen Szechuan Pfeffer hinzu.
17. Gieße die Sojasauce, den Essig und den braunen Zucker über die Zwiebelringe und mische alles gut.
18. Lass es für weitere 5 Minuten schmoren, damit die Aromen sich verbinden können
19. Zitronen-Mayonnaise:
20. Eigelb mit Zitronensaft und Senf in eine Rührschüssel geben.
21. Mit einem Schneebesen das Öl unter ständigem Rühren tropfenweise einrühren, damit das Eigelb bindet.
22. Anschließend Schmand unterrühren und mit Knoblauch, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.