

**TIPP:** Ersetzen Sie die Cocktailsauce durch Sweet Chili-Dip.



## Gourmet Burger mit Lachs, Garnelen und Algensalat

Für 10 Burger:  
.....

**10 FF-Gourmet Burger rund,  
geschnitten, Art. 1600**

**10 Lachsfilets, in Würfeln**

**3 Eier**

**3 EL schwarzer Sesam**

**Etwas Salz und Pfeffer**

**10 Blätter Lollo Rosso**

**200 ml Cocktailsauce**

**300 g japanischer Algensalat**

**500 g Garnelen, entdarnt**  
.....

- 1 Die Gourmet Burger auftauen lassen. Lachswürfel, Eier und Sesam vermengen, mit Salz, Pfeffer abschmecken und daraus 10 gleichmäßige Pattys formen.
- 2 Erst die Garnelen 3 Min., dann die Pattys 5 Min. pro Seite braten.
- 3 Die Gourmet Burger aufklappen und die Innenseite kurz angrillen. Anschließend die Ober- und Unterseite mit Cocktailsauce dünn bestreichen, Salatblätter, Fischpattys, Algensalat sowie die Garnelen dekorativ auf den Unterseiten der Burger drapieren und die Deckel aufsetzen.