

TIPP: Verwenden Sie für die Optik und Stabilität des Burgers Art. 56512.



Black Burger mit Lachssteak und Honig-Senf-Sauce

Für 10 Burger

.....
10 Black Burger, Art. 1845
10 Scheiben à ca. 200 g Lachsfilet
200 ml Honig-Senf-Sauce
1 Gurke
500 g Baby-Spinat, frisch
1 Bund Dill, gehackt

- ❶ Die Black Burger Buns auftauen lassen, in zwei Hälften teilen und die Schnittflächen kurz auf dem Grill oder in einer Pfanne rösten. Dann die Lachsfilets in etwas Fett 1 Min. scharf anbraten und auf niedriger Temperatur langsam gar werden lassen, so bleibt der Fisch saftig. Bestreuen Sie die fertigen Filets mit Dill.
- ❷ Die Gurke in etwa 2 mm dicke Scheiben hobeln, den Baby-Spinat putzen. Auf die Unterseite des Brötchens nun etwa 2-3 EL der Honig-Senf-Sauce und anschließend den Baby-Spinat geben. Das zarte Fischfilet sowie die Gurkenscheiben vorsichtig darauflegen. Zum Schluss den Deckel des Brötchens aufsetzen.