

**TIPP:** Wer es etwas würziger mag, kann die Soße mit Basilikum und Knoblauch verfeinern.



## Backfisch-Burger mit Remoulade, Salat, Tomaten und Dill

Für 10 Burger:  
.....

**10 Gourmet Burger, Art. 2502**

**10 Backfischfilets**

**10 EL Mayonnaise**

**1 EL Dijon-Senf**

**2 EL Zitronensaft**

**4 Tomaten**

**½ Eisbergsalat**

**1 Bund Dill**

**Salz und Pfeffer**  
.....

- ❶ Die Gourmet Burger ca. 90 Minuten auftauen lassen und dann im vorgeheizten Backofen bei 180 °C circa 5-8 Minuten backen.
- ❷ Die Backfischfilets nach Anweisung zubereiten. Dann die Mayonnaise, den Senf und den Zitronensaft miteinander verrühren. Danach mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
- ❸ Die untere Hälfte der Brötchen mit der Soße bestreichen und anschließend mit Salat, Tomaten, Dill-Zweigen sowie dem Backfisch-Patty belegen. Deckel aufsetzen und servieren.