

REZEPT VON KATHARINA MAYER |  
LEITERIN DES FAMILIENUNTERNEHMENS FISCH MAYER

# RÄUCHERFISCH-BURGER MIT REMOULADE

## Zutaten für 4 Personen

### REMOULADE

100 g Mayonnaise  
100 g Saure Sahne  
2-3 Gewürzgurken  
1/2 Apfel  
1 Rote Zwiebel  
etwas Salz und Pfeffer  
1 EL original bayerischer süßer Senf  
50 g Wildkräuter (oder Pflücksalat)  
je 1 kl. Bund Schnittlauch, Petersilie und Dill

### DRESSING

2 EL Rapsöl  
1 EL Apfelessig  
1 TL Honig  
1 TL helle Miso-Paste (oder süßen Senf)  
1 Zitrone  
Etwas Salz und Pfeffer

### BURGER

4 Burgerbrötchen  
2 mittelgroße geräucherte Saiblinge (oder ein anderer Räucherfisch)  
Pflanzenöl  
1 EL gehackte Kräuter  
Wildkräuter

## Zubereitung

- Die **2-3 Gürkchen**, den **1/2 Apfel** und **1 Zwiebel** fein würfeln. Jetzt die **Kräuter** hacken und 1 EL gehackte Kräuter zurückbehalten.
- 100 g Mayonnaise** und **100 g Saure Sahne** in eine Schüssel geben, alles gut mischen, zum Schluss noch **1 EL süßen Senf** unterrühren. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.
- In einer zweiten Schüssel ein **Dressing** aus **2 EL Öl**, **1 EL Apfelessig**, **1 TL Honig** und **1 TL Miso-Paste** anrühren. Mit **Zi-**

**tronensaft**, **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Die gewaschenen **Wildkräuter** kurz durch das Dressing ziehen, abtropfen lassen und bereithalten.

- Die **Haut vom Fisch** abziehen und das Fleisch mithilfe zweier Gabeln oder mit den Fingern in grobe Stücke zupfen. Eine große Pfanne mit neutralem **Pflanzenöl** erhitzen.

- Nun **1 EL gehackte Kräuter** hinzufügen. Die **Burgerbrötchen** halbieren und auf der Schnittkante bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten anrösten. Anschließend die angerösteten Burgerbrötchen mit **Remoulade** bestreichen, **Wildkräuter** und **gezupften Fisch** auflegen. Wer möchte, gibt noch **Zwiebelringe** dazu.

Mehr kulinarische Leckerbissen  
findet ihr unter [erlebe.bayern/rezepte](https://erlebe.bayern/rezepte)

