

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

1. Die **2-3 Gürkchen**, den **1/2 Apfel** und **1 Zwiebel** fein würfeln. Jetzt die **Kräuter** hacken und 1 EL gehackte Kräuter zurückbehalten.
2. **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.
3. 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.

4. 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.

5. 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

