KIKKOMAN

Lachs-Burger vom Grill

Gesamtzeit **35 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **25 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3'457 kJ / 825 kcal

Fett: **41 g** Eiweiss: **51.4 g**
Kohlenhydrate: **60 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

Für die Burgerbrötchen

100 ml	Randen-Saft (alternativ: ¼-½ TL Kurkuma und Wasser)
0.5	Würfel frische Hefe (= 21 g)
1	Ei
250 g	Mehl zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
1 EL	Zucker
	Salz
40 g	weiche Butter
	Einige Thymianblättchen

Für die Lachspatties und zum Belegen

600 g	Lachsfilet (ohne Haut)
0.25 TL	Zitronenpfeffer oder Schwarzpfeffer
3.5 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1	Fleisch- oder Ochsenherztomate
1	kleine Zucchetti
2	getrocknete Feigen
3 EL	Senf
1 TL	Ahornsirup
4 Scheiben	Käse

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für die Burgerbrötchen Saft (alternativ: ¼-½ TL Kurkuma und 100 ml Wasser) erwärmen, Hefe hineinbröckeln und auflösen. Ei trennen. Hefemischung, Mehl, Zucker, ½ TL Salz, weiche Butter, einige Thymianblättchen und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Schritt 2

Den Teig zu 4 flachen Burgerbrötchen formen und weitere ca. 20 Minuten gehen lassen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Burgerbrötchen mit Eiweiss bestreichen, mit etwas Thymian bestreuen und im Backofen ca. 15-20 Minuten backen. Burgerbrötchen auskühlen lassen.

Schritt 3

Für die Lachspatties Lachsfilet trocken tupfen und mit Pfeffer und Sojasauce pürieren. Lachsmischung zu 4 Patties formen und bis zum Grillieren kalt stellen. Tomate waschen, den Stielansatz entfernen und die Tomate in 4 dicke Scheiben schneiden. Zucchetti waschen, die Enden abschneiden und die Zucchetti der Länge nach in dünne Scheiben schneiden.

Schritt 4

Für den Feigensenf Feigen mit Senf und Ahornsirup pürieren. Burgerbrötchen aufschneiden

und beide Seiten mit Feigensenf bestreichen. Lachspatties (ca. 6-8 Minuten), Tomaten- und Zucchettischeiben (ca. 2-3 Minuten) auf dem Grill (möglichst geschlossen) zubereiten, die unteren Burgerbrötchenhälften mit den Tomaten- und Zucchettischeiben, den Lachspatties sowie mit dem Käse belegen und servieren.