

Lachs-Burger mit Sambuca

Zu Gast: Christina Becher

„Burger sind richtig viel Arbeit“, sagt Christina Becher. Aber es lohnt sich! Vor allen Dingen, wenn dabei so leckere Kunstwerke entstehen, wie die, die Christina Becher und Felix Schäferhoff uns in ihrem Buch „Burger Buddies“ (LV-Verlag) präsentieren. Eins dieser Rezepte haben wir uns rausgepickt.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 2 Portionen

Zutaten

für die Tomatenkonfitüre:

400 g gehackte Tomaten aus der Dose
1 gute Prise Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer
1 Msp. Chiliflocken
1 EL Limettensaft
250 g Gelierzucker 2:1

für die Burger:

2 Lachstranchen á 150 g ohne Haut
8 cl Sambuca
0,5 Fenchelknolle
4 EL Sonnenblumenöl
Salz und Pfeffer
1 Landgurke
1 TL schwarze Sesamsamen
2 Vollkorn-Buns (Rezept findet ihr im Buch)
4 EL Mayonnaise (Rezept findet ihr im Buch)
2 -3 Blätter Lollo-Bionda-Salat

Zubereitung

1. Am Vortag die Tomatenkonfitüre zubereiten. Dafür die gehackten Tomaten zusammen mit den restlichen Zutaten – außer dem Gelierzucker – in einen Topf geben. Mit dem Schneebesen nun den Gelierzucker einrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Die Tomatenkonfitüre mit einem Stabmixer leicht pürieren und für drei Minuten weiter kochen lassen. In heiß ausgespülte Schraubgläser füllen und fest verschließen. Die Tomatenkonfitüre ist mindestens ein Jahr haltbar.

- 2.** Die Lachstranchen in eine Schüssel geben und in dem Sambuca ca. zehn Minuten marinieren. In der Zwischenzeit die Fenchelknolle halbieren, den Strunk entfernen und die Knolle in feine Streifen schneiden. Eine Pfanne mit etwas Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und den Lachs inklusive Sambuca hineingeben. In die gleiche Pfanne den Fenchel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und anschwitzen. Den Lachs von beiden Seiten ca. zwei Minuten anbraten. Die Pfanne mit einem Deckel verschließen und den Lachs außerhalb der Hitze garziehen lassen. Die Landgurke waschen und mit einem Sparschäler der Länge nach feine Scheiben runterschneiden. Den schwarzen Sesam unter das Fenchelgemüse mischen.
- 3.** Die Buns halbieren und die Schnittflächen anrösten.
- 4.** Zum Anrichten die Schnittflächen der Buns mit Mayonnaise bestreichen und die Unterhälfte der Buns mit Lollo-Bionda-Salat und Gurkenscheiben belegen. Die Lachstranchen daraufsetzen und mit Tomatenkonfitüre bestreichen. Mit Fenchelgemüse toppen und mit den Bun-Deckeln abschließen.