

Karpfenburger

mit Gurkensalat in Dill-Sud
und Remouladensauce



Karpfenburger

mit Gurkensalat in Dill-Sud und Remouladensauce



ZUTATEN

Für 4 Personen

FÜR DIE KARPfen-FARCE-PATTIES:

- 300 g Karpfenfilet (für die Farce)
- 100 g Karpfenfilet (in kleine Würfel geschnitten, als Einlage)
- 50 ml Sahne (kalt)
- 1 Scheibe Toastbrot (ohne Rinde, in kleine Stücke geschnitten)
- 1 TL Senf
- 1 TL Zitronenschale (gerieben)
- 1 Eiweiß
- Salz und Pfeffer

FÜR DEN GESALZENEN GURKEN Salat IN DILL-SUD:

- 1 Salatgurke (in feine Scheiben geschnitten)
- 1 kleine rote Zwiebel (in feine Ringe geschnitten)
- 1 TL Salz
- 3 EL Weißweinessig
- 1 EL Zucker
- 100 ml Wasser
- 2 EL frischer Dill (gehackt)
- Salz und Pfeffer

FÜR DIE REMOULADENSauce:

- 100 g Mayonnaise
- 1 TL Senf
- 1 kleine Gewürzgurke (fein gewürfelt)
- 1 TL Kapern (fein gehackt)

ZUBEREITUNG

GURKEN Salat VORBEREITEN

Die Gurkenscheiben in eine Schüssel geben und mit 1 TL Salz bestreuen. Gut vermengen und 15–20 Minuten stehen lassen, damit die Gurken Wasser ziehen.

Die Gurken anschließend gründlich ausdrücken, um überschüssiges Wasser zu entfernen.

In einer kleinen Schüssel Weißweinessig, Zucker, Wasser, Salz und Pfeffer verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Den Dill unterrühren und die ausgedrückten Gurkenscheiben sowie die Zwiebelringe hinzufügen. Mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

REMOULADENSauce ZUBEREITEN

Mayonnaise, Senf, Gewürzgurke, Kapern, Dill, Petersilie und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zur Verwendung kühl stellen.

KARPfen-FARCE ZUBEREITEN

Das Karpfenfilet (300 g) grob würfeln und für 15 Minuten in den Gefrierschrank legen, damit es sehr kalt ist.

Das gekühlte Karpfenfilet in einen Mixer geben. Toastbrot, Senf, Zitronenschale, Eiweiß, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles zu einer glatten Farce pürieren.

Nach und nach die kalte Sahne einfließen lassen, bis eine cremige, geschmeidige Masse entsteht.

Die Karpfenwürfel (100 g) vorsichtig unter die Farce heben.

PATTIES FORMEN UND BRATEN

Die Farce in 4 gleich große Portionen teilen und zu Patties formen. Damit die Farce nicht klebt, die Hände leicht anfeuchten.

Die Patties in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze mit etwas Öl braten. Jede Seite etwa 4–5 Minuten goldbraun garen.



Karpfenburger

mit Gurkensalat in Dill-Sud und Remouladensauce



1 EL frischer Dill (gehackt)

1 EL frische Petersilie (gehackt)

1 TL Zitronensaft
Salz und Pfeffer

FÜR DIE BURGER:

4 Burger-Brötchen
(am besten Brioche oder Vollkorn)
Eine Handvoll Frisée-Salat (geputzt und gezupft)

BURGER ZUSAMMENSTELLEN


Die Burger-Brötchen halbieren und nach Wunsch leicht anrösten.

Einen Löffel Remouladensauce auf die untere Hälfte der Brötchen geben.

Eine Handvoll Frisée-Salat darauflegen, gefolgt von einem Karpfen-Farce-Patty.

Den gesalzenen und eingelegten Gurkensalat abtropfen lassen und auf die Patties geben.

Die obere Brötchenhälfte mit einem weiteren Löffel Remoulade bestreichen und den Burger abschließen.



Viele der Produkte mit dem Bayerischen Bio-Siegel sind im Lebensmittel-Einzelhandel, im Bioladen oder direkt bei Landwirtinnen und Landwirten in Ihrer Region erhältlich.