

## **Saschas Flammlachsburger**

**Für 8 Burger**

<b>Zutaten Flammlachs</b>	<b>Zubereitung Flammlachs</b>
1 kg frisches Lachsfilet etwas grobes Meersalz	Zunächst den Lachs gut eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank holen und nach Geschmack mit Meersalz würzen. Wenn das Salz nach circa 30 Minuten eingezogen ist, den Lachs auf einem Holzbrett befestigen.
<b>Zutaten Burger</b>	<b>Tipp:</b>
4 Kartoffeln	Dafür gibt es entsprechende Bretter mit Halterung oder man nagelt den Lachs auf ein Brett.
Salz	
120 g Feldsalat	
200 g saure Sahne	
1 Bund Dill	Dieses möglichst hochkant an einer Feuerschale positionieren und den Lachs am offenen Feuer garen.
Pfeffer	
Zucker	
1 Zitrone	<b>Tipp:</b> Wer keine Feuerschale hat, kann den Lachs auch hochkant zwischen einem Grillrost auf einem Grill befestigen.
8 Burger Brötchen	
etwas Butterschmalz zum Anbraten	Je nach Intensität des Feuers ist das Lachsfilet nach einer guten Stunde gar. Den richtigen Garpunkt erkennt man daran, dass das Eiweiß austritt. Spätestens dann sollte der Lachs von der Hitze genommen werden. Ideales Hilfsmittel ist ein Einstichthermometer, um den richtigen Garpunkt festzustellen. Optimal sind für einen glasigen Lachs dabei 50-55°C.

### **Zubereitung Burger**

Während der Lachs am Feuer räuchert, die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Anschließend salzen und in heißem Butterschmalz knusprig braten. Den Salat waschen und trocknen. Den Dill fein hacken, mit der sauren Sahne vermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Zum Schluss den Burger bauen: Salat, Kartoffelscheiben, Flammlachs und Dillsauce zwischen die Burgerbrötchen verteilen.

**Guten Appetit!**