



Rosa Mini-Lachsburger auf karibische Art

Zutaten

- 150 ml Rote Bete Saft
- 0,5 Würfel frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 250 g Weizenmehl
- 1 TL MAGGI Fondor (Streuer)
- 1 EL THOMY Reines Rapsöl
- 1 EL Wasser
- 1 EL Schwarzkümmelsamen
- 10 g rote Chilischoten
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 4 cm Ingwer
- 4 Stängel Zitronengras
- 60 g Limette
- 4 EL Maggi Würze (125 g Flasche)
- 2 EL Sesamöl
- 150 g Frischkäse
- 375 g Lachsfilets
- 100 g Babyspinat
- 50 g rote Zwiebeln

Zubereitung

1. Für die Burger Brötchen Rote Bete Saft in einem Topf leicht erwärmen, Hefe zerbröseln und mit Zucker in den Saft einrühren. Das Gemisch zum Weizenmehl gießen und mit einem Handrührgerät durchkneten. MAGGI Fondor und THOMY Reines Rapsöl zum Teig geben und weiter kneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
2. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
3. Teig durchkneten und zu neun flachen Brötchen formen. Mit Wasser bestreichen und mit Schwarzkümmel bestreuen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und etwa 5 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten 15 Min. backen. Nach dem Backen mit einem feuchten Tuch abdecken, damit die Brötchen saftig bleiben.
4. Für den Belag: Chilischoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehen schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Ingwer schälen und reiben. Zitronengras waschen, die äußeren harten Schichten entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Limette auspressen. Maggi Würze mit Sesamöl und Limettensaft verrühren. Mit Chilischoten, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras in einen Mörser geben und zu einer Paste zerstoßen. 2 TL davon mit Frischkäse verrühren und zur Seite stellen.
5. Lachs-Filet waschen, trocken tupfen und halbieren. Das dicke Ende nochmal längs halbieren. Die Filets mit der restlichen Marinade bestreichen und 20 Minuten einwirken lassen. Danach in einer Grillpfanne von beiden Seiten bei hoher Temperatur kurz anbraten.

6. Spinat waschen und trocken schleudern. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
7. Die Burgerbrötchen aufschneiden, mit dem Frischkäse bestreichen, mit dem Lachs belegen und mit Spinat und roten Zwiebeln garnieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	25 g
Energie	295 kcal
Fett	15 g
Protein	15 g

 105 Minuten

 9 Stück