

Seelachs-Burger, Artischockensalat, Remoulade

Für 4 Portionen:

Brioche Burger Buns:

150 ml warme Milch	30 g flüssige Butter	15 g Hefe
3 TL Zucker	1 TL Salz	375 g Mehl
2 Eier	Sesamsaat	

Seelachs-Burger:

500-600 g Seelachsfilet	2 Eiweiß	4 EL Mehl
400 g Pankomehl	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	4 Stängel Petersilie
4 Stängel Dill	Salz, weißer Pfeffer	250 g Butterschmalz
4 Brioche Burger Buns		

Remoulade:

2 Eier, wachsw weich gekocht	1 TL Senf	1/2 Zitrone, Saft, Abrieb
200-250 ml Salatöl	weißer Pfeffer	4 Stängel Petersilie

Artischockensalat:

300 g eingel. Artischocken	2 kl. Gewürzgurken	1 rote Zwiebel
2 Stängel Petersilie	2 Stängel Estragon	$\frac{1}{2}$ EL weißer Balsamico
2 EL Olivenöl	1/2 Zitrone, Abrieb	Pfeffer

Hefe in der warmen Milch auflösen, Zucker, Mehl, 1 Ei und die flüssige Butter dazugeben und mit dem Hand Rührer mit Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen zugedeckt für 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Anschließend den Teig auf eine Arbeitsfläche mit Mehl geben, etwas durchkneten, in 4 - 6 Stücke aufteilen und Kugeln formen.

Diese anschließend auf ein Backblech mit Backpapier geben, mit einem Tuch abdecken und nochmal 45 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das zweite Ei verquirlen, die Buns nun damit bestreichen und mit Sesamsaat bestreuen. Für 20 Minuten goldbraun backen, anschließend abkühlen lassen.

Seelachs-Burger:

Seelachs vom dunklen Fett und den Gräten befreien, durch den Fleischwolf drehen oder mit einem Messer ganz fein hacken.

Mit Salz und weißem Pfeffer würzen, die fein gehackte Chili, kleingehackte Petersilie und Dill unterheben, dann mit Eiweiß und Pankomehl abbinden.

Buletten formen und zur Seite stellen.

Panierstraße vorbereiten, die Seelachs-Burger in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und sanft mit dem Panko panieren.

Den Vorgang ohne Mehlieren noch einmal wiederholen, damit eine schöne dicke Kruste entstehen kann.

In einer Pfanne mit heißem Fett von beiden Seiten kross ausbacken und anschl. auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Parallel die Buns halbieren, die Schnittstellen in einer Pfanne ohne Fett etwas tosten.

Remoulade:

Das gekochte Ei schälen und halbieren. Das wachsw eiche Eigelb in ein hohes Gefäß geben,

das Eiweiß in kleine Würfel schneiden und beiseitestellen.

Die Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden. Eigelb, Senf, Zitronensaft und 200 ml Rapsöl mit dem Pürierstab von unten nach oben zu einer Remoulade verarbeiten.

Bei Bedarf noch etwas Öl hinzufügen. Petersilie grob hacken und mit den Gewürzgurken, dem Zitronenabrieb und dem gekochten Eiweiß unterheben, mit Pfeffer würzen und mit Salz abschmecken.

Artischockensalat:

Artischocken abtropfen lassen und in dünne Scheibe schneiden. Die Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden.

Den Salat mit Balsamico, Olivenöl, Zitronenabrieb und Pfeffer marinieren, gehackte Kräuter unterheben.

Anrichten:

Alle unteren Hälften der Burger Buns mit Remoulade bestreichen, den Fisch auf die untere Hälfte geben und die Deckel daraufsetzen. Den Artischockensalat mit auf dem Teller anrichten.

Björn Freitag am 27. März 2026