

Lachsburger

mit Ei



Zutaten für 4 Personen

- 4 grüne Burger-Buns
- 120 g Senfsauce süss-sauer «Valle Dulcis»
- 20 g Micro Leaves' Senfblätter der Wasabiwurzel
- 4 Tranchen vom schottischen Lachs zu je 125 g
- 20 g Butter
- 4 Eier
- 20 g Granatapfelkerne
- 20 g [Schale von eingelegter Zitrone](#) «Chiarello», in Streifen geschnitten

Zubereitung

Vorbereitung: Backofen auf 180°C vorheizen. Fruchtfleisch der eingelegten Zitrone entfernen, die Schale in dünne Streifen schneiden.

Lachs braten: Lachs in Olivenöl kurz auf beiden Seiten anbraten. Anschliessend im Backofen zirka 2–3 Minuten garen lassen, der Lachs soll noch glasig sein.

Burger-Bun vorbereiten: Burger-Bun im Toaster leicht bräunen und auf beiden Seiten mit der süss-sauren Senfsauce bestreichen, den Boden mit den «Micro Leaves» Senfblätter der Wasabiwurzel belegen.

Spiegeleier beidseitig braten: In der Zwischenzeit die Eier in Butter auf beiden Seiten zu «Upside down» Spiegeleiern braten. Das Eigelb soll noch flüssig sein. Burger-Bun mit Lachs und Spiegelei belegen und anrichten.

Lachs aus dem Ofen nehmen und auf dem Bun anrichten, je ein «Upside down»-Spiegelei darüber legen und nochmals mit der süss-sauren Senfsauce nappieren. Am Schluss mit Granatapfelkernen und den Zitronenstreifen ausgarnieren.

Dazu passen [Triple Fried Chips](#).