

Chefkoch Claudio Clarke empfiehlt:

Asien-Fischburger



mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/kochtipp

(c) 123rf

Zubereitung

1. Beim Zitronengras den Ansatz unten abtrennen
2. Ingwer schälen und fein schneiden
3. Koriander zupfen und fein schneiden
4. Lachs fein hacken, bis er fast wie eine Paste wird
5. Chilischoten längs halbieren, Kerne entfernen und fein schneiden
6. Lachs mit Koriander und Ingwer in eine Schüssel geben
7. $\frac{3}{4}$ des Zitronengras-Stiels mit einer feinen Raffel in die Masse raffeln
8. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut vermengen
9. Masse zu 4 gleich grossen Burgern formen
10. In einer beschichteten Pfanne etwas Fettstoff erhitzen und Burger darin auf beiden Seiten goldbraun anbraten

Zutaten

1 Stk.	Zitronengras
20 g	frischer Ingwer
15 g	Koriander
10 g	Dill
500 g	Lachs ohne Haut und entgrätet
5 g	frischer Chili

Life Channel

www.lifechannel.ch

- 11.** Kurz vor Schluss des Bratens Chilischoten und ein Schuss Wasser begeben
- 12.** Pfanne vom Herd nehmen und leicht schwenken
- 13.** Burger auf einem Teller anrichten und mit Chilis übergießen