Seelachsburger mit Wasabimayo nach Frank Rosin

Zutaten für 4 Burger:

- 500 g Seelachs
- 2 EL eingelegter Sushi-Ingwer
- 1 TL Limettenabrieb
- 50 g Semmelbrösel
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer
- 50 g Sesamsamen
- 2 EL Olivenöl
- 4 Burgerbrötchen
- Salatblätter und Salatgurkenscheiben
- 4 EL Cremé fraiche
- 4 EL Mayonnaise
- 1 TL Limettensaft
- 2 TL Wasabipaste (oder mehr, je nach gewünschter Schärfe)
- 1 TL Sud vom Sushi-Ingwer
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Für den Sushi-Ingwer schäle ich eine etwa Handflächengroße Ingwerknolle und schneide diese in dünne Scheiben. Diese mische ich in einer Schüssel mit Salz. Das Salz sorgt in den nächsten ungefähr drei Stunden dafür, dass der Ingwer Flüssigkeit verliert und weich wird. Danach trockne ich den Ingwer mit einem Küchenpapier ab, erhitze nebenbei etwa 150 ml Reisessig und etwa eine Tasse Zucker solange, bis der Zucker sich auflöst und gebe dann die Ingwerscheiben dazu. So lasse ich alles einige Minuten simmern und fülle es dann in eine Kunststoffbox oder ein Einmachglas um. Der Ingwer muss nun mindestens über Nacht im Kühlschrank ziehen und kann dann verwendet werden.
2. Nun aber gehts mit dem Seelachsburger los. Für unser Patty werde ich

zuerst die einzelnen Seelachsfilets von Hand so klein wie möglich schneiden, als ob sie durch den Fleischwolf gedreht wurden und gebe den Fisch dann in eine Schüssel.

3. Als nächstes hacke ich den Sushi-Ingwer klein, gebe ihn mit dem Abrieb der Limette, den Semmelbröseln, dem Ei, Salz und Pfeffer in die Schüssel zu dem Fisch und vermische alles gründlich. Aus dieser Masse werde ich nun 4 ungefähr gleichgroße Pattys formen. Diese Fischpatties “paniere” ich nun noch in den Sesamsamen und schon sind sie fertig.
4. Nun nur noch schnell die Cremé fraiche, die Mayonnaise, die Wasabipaste, den Limettensaft, den Sushi-Ingwer-Sud, Pfeffer und die Prise Salz in einer Schüssel vermischen und schon kann der Grill angeworfen werden.
5. Der Grill wird für direkte Hitze vorbereitet. Wir brauchen eine Temperatur von 180°C. Außerdem lass ich noch eine Gusspfanne mit im Grill über der Kohle aufheizen. In dieser werden wir gleich unsere Fischpatties machen. Würden wir die auf das Rost legen, gingen sie kaputt, sie sind sehr zerbrechlich.
6. Wenn alles vorbereitet ist, gebe ich etwas Olivenöl in die Pfanne im Grill und gare die Patties nun 5 Minuten von jeder Seite. Mehr nicht, sonst wird alles ziemlich trocken. Kurz vor dem Ende der zweiten 5 Minuten, röste ich schnell noch die Brötchen neben der Pfanne an und schon kann zusammengebaut werden.
7. Auf den Boden des Burgerbrötchens gebe ich erst einmal das Salatblatt, dann den Fischpatty, als nächstes eine gute Schicht der Wasabimayo und zu guter letzt noch etwa drei Gurkenscheiben und den Burgerdeckel.

Einen guten Appetit,

euer Andy