

Pulled Salmon Burger mit Ahornsirup, Kräuter-Kürbis-Chutney & Rotkraut

Zutaten:

Für den Lachs

2 Lachsfilets

4cl Ahornsirup

4cl BBQ Sauce

½ Limette (davon der Saft)

Für das Kräuter-Kürbis-Chutney

100g Hokkaido Kürbis

1 rote Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 Würfel MEGGLE Kräuter-Butter

2cl Apfelessig

50ml Wasser

Salz, Pfeffer

Prise Zucker

Prise Chili

Für den Rotkohl

150g Rotkraut

2cl Sesamöl

grobes Salz

grober Pfeffer

Außerdem

Salatblätter nach Geschmack

3 Dinkelbrötchen



Zubereitung:

Als erstes die Lachsfilets in eine feuerfeste Schale geben, mit BBQ Sauce und dem Ahornsirup einreiben, abdecken und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Den Rotkohl in feine Streifen schneiden, diese mit dem Sesamöl, groben Salz und Pfeffer marinieren.

Für das Kräuter-Kürbis-Chutney Zwiebel und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden. Den Kürbis abspülen, entkernen und auch in kleine Würfel schneiden. Nun in einer Pfanne die Kräuter-Butter schmelzen und das Gemüse kurz darin anbraten. Mit Apfelessig und Wasser auffüllen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen, anschließend beiseite stellen.

Den Lachs auf dem Grill bei 200 Grad indirekter Hitze ohne Deckel garen. Immer mal wieder nachschauen. Der Lachs sollte aber ca. 10 bis 15 Minuten garen. Anschließend mit zwei Gabeln auseinanderzupfen und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen.

Zum Schluss die Brötchen aufschneiden, beide Seiten mit dem Chutney bestreichen, den Rotkohl und den gezupften Lachs auf das Brötchen geben, Deckel drauf und genießen.