

## Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

### Weißensee-Fischburger

**45 Minuten (ohne Stehzeiten)/ aufwendig**



---

### Zutaten für 6 Personen

Für das Brot: 60 g Sauerteig, 75 g Landmaisgrieß, 110 g Milch, 140 g Weizenvollmehl, 140 g glattes Weizenmehl, 100 g Wasser, 10 g Hefe, 9 g Salz, 15 g Olivenöl.

Für die Fülle: 2 Tomaten, 1 Salatgurke, etwas Endiviensalat.

Für die Zitronenmayonnaise: 37 g Joghurt, 50 g Eiweiß, Saft von 1 Zitrone, 200 g Zitronenöl, Salz.

Für den Burger: 400 g Fisch (z. B. Forelle, Hecht, Zander), Salz, Pfeffer, Senf, 1 Zwiebel (feinwürfelig geschnitten), 1 EL Butter, Olivenöl

### Zubereitung

Für das Brot Landmaisgrieß und Milch zu einem Brei auskochen. Überkühlen lassen und anschließend mit den restlichen Zutaten in 10 Minuten zu einem Teig verkneten. 30 Minuten gehen lassen und zu einer Stange formen. 6 Teile abschneiden und zu kleinen Burger-Semmeln verarbeiten. Vor dem Backen auf dem Blech noch ca. 30 Minuten gehen lassen. Im Rohr zuerst bei 240 °C Heißluft 5 Minuten backen, danach in 15 Minuten bei 180 °C fertigbacken.

Für die Burger Zwiebel klein schneiden, in Butter anschwitzen und auskühlen lassen. Faschiertes Fischfleisch mit Zwiebel, Salz, Senf und Pfeffer verrühren und zu Laibchen formen. In einer Pfanne in nicht zu heißem Olivenöl braten.

Für die Zitronenmayonnaise sämtliche Zutaten in oben angeführter Reihenfolge in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Öl abschließen. Mit einem Stabmixer langsam von unten nach oben ziehen.

Die Endiviensalatblätter waschen, trocknen, in feine Streifen schneiden und mit 1 EL Zitronenmayonnaise verrühren. Gurke schälen und schräg in Scheiben schneiden. Von den Tomaten den Strunkansatz entfernen und die Früchte in Scheiben schneiden. Burger-Laibchen halbieren, mit Salat, Fischlaibchen, Zitronenmayonnaise, Tomaten- und Gurkenscheiben füllen und auf Tellern servieren.