

Fischburger vom Salzstein



Für den Fischburger vom Salzstein verwende ich ein edles Stück vom Seelachs Loins. Und durch den Salzstein erhält der Fisch eine feine Salznote.

Der Seelachs Loins ist ein Erlebnis für den Gaumen. Loins sind die feinsten Portionen vom Seelachs rückenfilet. Die saftigen Filets sind naturbelassen und ideal zum Grillen. Sie sind Praktisch grätenfrei.

Fischburger vom Salzstein

Zutaten:

Seelachs Loins
Mayonnaise
saure Sahne
Senf
Petersilie
Burger Brötchen

Zubereitung:

Mayonnaise, saure Sahne und Senf, hierfür nehme ich gerne meinen [Selbst gemachten Senf](#), miteinander verrühren. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen und Blätter fein hacken. Gewürzgurken fein hacken und mit der Hälfte der Petersilie unter die Soße

Grillen auf dem Balkon und der Terrasse

Rezepte, Tipps und Tricks zum Grillen

<https://www.balkon-grillen.de>

rühren. Saft der Zitrone auspressen und die Soße mit ca. 1-2 TL abschmecken.

Den Salzstein auf den kalten Grill legen und damit sich der Salzstein ganz langsam erwärmt und nicht zerplatzt, wenn er zu schnell aufgeheizt wird. Der Salzstein braucht mindestens 15 bis 20 Minuten bis er richtig Heiß ist. Den Fisch leicht mit Öl bestreichen, damit er nicht anklebt. Den Seelachs nur einmal wenden. Wenn die Loins fertig Gegrillt sind kann der Zusammenbau des Fischburgers beginnen

Dazu das Burger Brötchen aufschneiden. Etwas Soße auf die unteren Hälften streichen und je 1 Salatblatt darauflegen. Je 1 Fischfilet auf das Salatblatt legen und restlich Soße darauf verteilen. Obere Brötchenhälfte auflegen.

