

HanfTALER – Lax Börger

ZUTATEN für 3 Personen/ ZEIT evtl. 2-3 Tage

3 Burgerbrötchen

6 kleine HanfTALER mit Paprika/Linse von Alberts

650g Karotten

5 TL Salz

3 EL Olivenöl

1 EL Apfelessig

1 ½ EL Flüssigrauch

1 ½ Noriblätter, geviertelt

1 säuerlichen Apfel, in dünne halbierte Scheiben geschnitten

Vegane Remoulade/Mayo

3-4 Salatblätter

2-3 Stiele frischen Dill



VORBEREITUNG

Der Lax: Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze

vorheizen. Die Karotten ungeschält sauber schrumpfen und mit 3 TL Salz vollständig einreiben. Karotten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und auf mittlerer Schiene 45 Minuten schmoren. Danach die Karotten noch warm rundherum schälen und längs in dünne Streifen schneiden. Streifen halbieren. Für die Marinade übriges Salz, Olivenöl, Apfelessig, Flüssigrauch und Noriblatt in einer flachen, luftdichten Brotdose vermischen. Die Karottenstreifen hinzugeben und vorsichtig mit Marinade vermengen. Über Nacht ziehen lassen, besser 2-3 Tage.

ZUBEREITUNG

Die Burgerbrötchen ggf. im Ofen kurz backen.

HanfTALER in etwas Olivenöl knusprig braun braten.

Apfel schneiden, Dill und Salat zupfen. Brötchen beidseitig mit Remoulade bestreichen. Unten ein Salatblatt, dann 2 HanfTALER, 4-5 Laxstreifen, etwas Dill, 2-3 Apfelscheiben darauf geben. Mit selbstgemachten Pommes servieren.

– Danke an Kim N. für die Kreation

TIPP: Übrigen Lax frühstücken.

Man kann auch einfach ein belegtes Brötchen daraus