

# LACHSBURGER MIT ESTRAGON BUTERMILCH CREME



## ZUTATEN

400	g	Lachsfilet, frisch, entgrätet, ohne Haut
1	EL	Öl
50	ml	Buttermilch, kalt
1	EL	Senf, mittelscharf
1	St.	Knoblauchzehe
1	Prise	Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
ca. 150	ml	Rapsöl
1	x	Saft einer Zitrone
½	Bund	Estragon, frisch, gezupft

## ZUBEREITUNG

1. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in ca. 0,5 cm große, längliche Scheiben schneiden.
2. Die Buttermilch, den Senf, den Knoblauch, sowie Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und den Stabmixer auf den Boden stellen.
3. Nun das Öl hineingeben (zunächst 2/3 des Öls) und den Stabmixer starten.
4. Nur langsam den Stabmixer anheben. Wenn die Masse emulgiert den Zitronensaft sowie den Estragon dazugeben, abschmecken und die Creme fertig mixen.
5. Den Lachs salzen und mit einem Esslöffel Öl in eine heiße Pfanne geben.
6. Von beiden Seiten ca. 1 Minute anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
7. Die Coppenrath & Wiese „Unsere Goldstücke Minibaguettes“ aufbacken und aufschneiden. Die Hälften mit der Creme bestreichen und etwas Salat, sowie den Lachs hinzugeben. ... Guten Appetit!