

Chickensburger

Zutaten für 4 Personen:

1 hartgekochtes Ei
1 Fleischtomate
4 Cornichons
1/2 weiße Gemüsezwiebel
1/2 Kästchen Gartenkresse
1 EL Kapern
Einige schöne Blätter Kopfsalat
150 g Mayonnaise
1 EL Senf
400 g Hähnchenbrustfilet ohne Haut
1/2 TL Paprika, rosenscharf
Salz
2 EL Mineralwasser
3 EL Öl
4 Hamburger-Brötchen

1. Das Ei schälen, die Tomate waschen. Beides in Scheiben schneiden. Die Cornichons feinblättrig einschneiden und fächerartig flach drücken. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Kresse vom Beet schneiden und säubern, die Kapern abtropfen lassen und säubern, die Kapern abtropfen lassen und fein hacken. Die Salatblätter waschen und abtropfen lassen. Die Mayonnaise mit dem Senf und den Kapern verrühren.

2. Das Hähnchenbrustfilet waschen, abtrocknen, mit einem scharfen Messer oder im Blitzhacker portionsweise sehr kurz fein hacken. Mit dem Paprika und einer kräftigen Prise Salz würzen und mit dem Mineralwasser mischen. Mit nassen Händen vier flache Frikadellen formen.

3. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin von beiden Seiten je 3-4 Min. braten. Auf Küchenpapier abfetten lassen. Die Hamburger-Brötchen halbieren. Salatblätter zerpfeifen und auf die unteren Hälften legen. Tomaten- und Eischeiben, Zwiebelringe und Senfmayonnaise darüber verteilen. Die Kresse darauf verteilen und die Frikadellen darauf setzen. Mit je einem Cornichon abschließen, Brötchendeckel drauflegen.

Ä guete!