

Rezept

Surf-&-Turf-Burger mit Guacamole

Ein Rezept von Surf-&-Turf-Burger mit Guacamole, am 29.04.2024

Zutaten

4 Riesengarnelen (»Tiger-Prawns« à 60 g; küchenfertig)	½ Thai-Chili
1 EL Chiliöl	2 EL Olivenöl
1 Avocado	4 Blätter Lollo rosso
1 Bio-Limette	1 Knoblauchzehe
1 Pfeffer	Salz
3 EL Yakitori- oder Oyster-Sauce	300 g Rinderhackfleisch
4 Scheiben Frühstücksspeck	1 EL Öl
2 EL süßsaure Chilisauce	2 Burger-Brötchen

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1150 kcal, 81 g F, 63 g EW, 41 g KH

Zubereitung

1. Die Garnelen schälen. Die Thai-Chili waschen, Stielansatz, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Die Chilihälfte in sehr feine Würfel schneiden.
2. Die Chiliwürfel in einer flachen Schale mit dem Olivenöl und dem Chiliöl verrühren. Die Garnelen hinzufügen, in der Marinade wenden und für die Dauer der weiteren Zubereitung ziehen lassen. Die Salatblätter waschen und trocken schleudern.
3. Avocado längs halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale heben und mit einer Gabel fein zerdrücken. Knoblauch schälen, fein würfeln. Limette heiß waschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Knoblauch, Limettenschale und -saft zur Avocado geben und gut untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Das Hackfleisch in einer Schüssel mit der Yakitori- oder Oyster-Sauce verkneten. Zu zwei Pattys formen. Das Öl auf einer Grillplatte erhitzen, darin die Pattys von jeder Seite ca. 3 Min. braten. Warm halten.
5. Nun den Frühstücksspeck auf der Grillplatte braten, bis er knusprig ist. Danach auf Küchenpapier geben und abtropfen lassen.
6. Zum Schluss die Garnelen auf der Grillplatte von beiden Seiten in je 1,5 Min. scharf anbraten. Die Brötchen halbieren und in der letzten Minute mit den Schnittflächen nach unten dazulegen. Die fertig gegarten Garnelen mit der Chilisauce beträufeln.

7. Zum Servieren die unteren Brötchenhälften mit Salat, Pattys, Speck und Garnelen belegen. Mit der Avocado-creme und dem Brötchendeckel abschließen.