

aus der Otto Gourmet Küche

Deluxe Burger

4 Personen | Autor: OTTO GOURMET Küchenteam | Kategorie: Rind & Seafood



Zutaten

- 4 Wagyu Burger mit Brötchen
z. B. Art. [1240](#)
- 200 g Zuckerschoten
- 1 EL Sesamseed, geröstet
- 1 EL eingelegter Ingwer (Gari)
- 1 Avocado, gewürfelt
- 1 Limette (Saft & Abrieb)
- 4 Carabineros, aufgetaut & geschält,
z. B. Art. [8293](#)
- 8 Radieschen
- Cocktailsauce
- Salz, Pfeffer, Zucker

Vorbereitung

Burger Pattys & Brötchen über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen.

Zubereitung

200 g Zuckerschoten längs in feine Streifen schneiden und in leicht gesalzenem Wasser 1 Minute kochen und auf einem Sieb abgießen. Mit 1 EL gerösteten Sesamkörnern sowie 1 EL eingelegtem Ingwer vermischen, dann salzen. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und mit einem Löffel das Fruchtfleisch entnehmen, dieses würfeln und mit einem Spritzer Limettensaft sowie Salz und Pfeffer würzen. Die Carabineros auftauen, putzen, in kleine Würfel schneiden und mit etwas Salz, Zucker, Olivenöl und Limettenabrieb sowie -saft würzen, um ein Tatar zu erhalten. Die Radieschen in dünne Scheiben hobeln.

Die aufgetauten Pattys kurz vor der Zubereitung aus der Kühlung holen und vom Vakuum befreien. 3-4 Minuten pro Seite auf einem Holzkohle- oder Gasgrill mit direkter mittlerer Hitze grillen. Nach der Hälfte der Zeit die Burger um 45° drehen, um das bekannte Grillmuster zu erhalten. Anschließend wenden und den Vorgang wiederholen. Alternativ die Pattys in einer leicht gefetteten Pfanne von beiden Seiten bei mittlerer Hitze ca. 3 - 4 Minuten braten.

Die Brötchen auf dem Grill oder in der Pfanne anrösten oder tosten und dann folgendermaßen belegen: Untere Brötchenhälfte mit Zuckerschotensalat, Avocadowürfeln, Radieschen, Burgerpatty, Carabinieratatar, nochmal Avocadowürfel und Radieschen, dann Cocktailsauce und mit der oberen Brötchenhälfte schließen.

Guten Appetit!