

Seeteufel-Burger mit Jakobsmuschel, Paprika-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für den Brötchen-Teig:

2 Eier	100 g kalte Butter	300 g Mehl
2 TL Backpulver	100 ml Kokosmilch	2 EL schwarzer Sesam
1 EL weißer Sesam	1 TL Salz	

Für den Seeteufel:

2 Seeteufel-Filets à 300 g	4 Jakobsmuscheln	6 Zehen Knoblauch
1 Orange	1 Stange Zitronengras	1 Bund Thymian
2 EL Mehl	70 g Butter	3 EL Rapsöl
Rosenblütensalz	Salz	Pfeffer

Für die Paprika-Mayonnaise:

1 gelbe Paprika	1 orange Paprika	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Ei	160 ml mildes Rapsöl	1 TL rote Thai-Currypaste
2 EL flüssiger Blütenhonig	Chili	Salz

Für den Portulak-Spinat-Salat:

100 g Portulak	100 g Babyspinat	30 ml Krustentierfond
1 EL Weißweinessig	4 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Garnitur:

2 Scheiben Serrano-Schinken	30 ml Crème-fraîche	1 EL Thymianblüten
-----------------------------	---------------------	--------------------

Für die Brötchen Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter ins Tiefkühlfach geben. Für den Seeteufel Wasser zum Kochen bringen. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Für die Paprika Ofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen., Für den Brötchen-Teig Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Butter mit einer Reibe dazu reiben. Zu einem bröseligen Teig kneten. Eier aufschlagen, ein Ei trennen. Ganzes Ei und Eigelb mit Kokosmilch verquirlen, zur Mehl-Butter-Mischung geben und zu einem glatten Teig kneten. Mit Hilfe eines Servierings Brötchen formen. Eiweiß mit einer Gabel leicht schaumig schlagen, Brötchen damit bestreichen. Oberseite der Brötchen in Sesam wälzen. Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und bei 220 Grad 15-20 Minuten backen., Für den Fisch Seeteufel und Jakobsmuscheln kalt abbrausen und trocken tupfen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen. Zwei Zehen in schmale Scheiben schneiden und kurz in kochendem Wasser blanchieren. Seeteufel zurechtschneiden. Mit einem Messer kleine Schlitze ins Seeteufel-Filet schneiden, Knoblauchscheiben hineinstecken. Fisch mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren. Rapsöl erhitzen, Zitronengras anklopfen und mit einer angedrückten Knoblauchzehe dazugeben. Fisch kurz anbraten, dann auf Backpapier im Ofen bei 180 Grad 5 Minuten garen, dabei einmal wenden. Jakobsmuscheln mit Rapsöl, 3 angedrückten Knoblauchzehen und Thymian in einer Grillpfanne anbraten. Mit Rosenblütensalz und Pfeffer würzen. Orange auspressen. Orangensaft und Butter zur Jakobsmuschel geben. Pfanne vom Herd ziehen., Für die Paprika-Mayonnaise Paprikaschoten waschen und rundum mit 1 EL Rapsöl bestreichen. Bei 230 Grad 15 Minuten in den Ofen geben. Abkühlen lassen, Haut abziehen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Einen Streifen abschneiden, würfeln und für die Garnitur beiseite stellen. Restliches Fruchtfleisch mit der Gabel zerdrücken. Zitrone auspressen. Ei trennen. Eigelb mit Zitronensaft, Currypaste, Honig, Salz und Chili pürieren. Rapsöl nach und nach dazugeben, zerdrückte Paprika unterrühren., Für den Salat Portulak und Babyspinat putzen, waschen und trockenschleudern. Krustentierfond, Weißweinessig, Salz und Pfeffer mixen. Olivenöl nach und nach zugeben. Vor dem Servieren Portulak und Babyspinat

mit dem Dressing vermengen., Für die Garnitur Serrano in eine Pfanne geben, beschweren und kross braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen., Burgerbrötchen aufschneiden. Seeteufel, Jakobsmuschel, Paprika-Mayonnaise, Portulak-Spinat- Salat und krossen Serrano darauf anrichten. Burger mit Paprikawürfeln, Crème fraîche und Thymianblüten garnieren und servieren.

Tamara Frey am 01. Juni 2016