

Avocado-Burger, Brötchen, Basilikum-Pesto, Romanasalat

Für zwei Personen

Für den Avocado-Burger:

1 reife Avocado	$\frac{1}{2}$ Mango	3 Eier
150 g Mehl	2 TL Backpulver	2 TL Chiliflocken
25 ml Rapsöl	6 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Romanasalat:

1 Romanasalat	2 Erdbeeren	1 Zitrone, Saft
25 g Bergkäse	2 EL Honig	2 EL Limette-Grüntee
Muskatnuss	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Pesto:

1 $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe	40 g Parmesan
15 g Pinienkerne	60 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Fertigstellung:

2 EL Butter

Für den Avocado-Burger:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Avocado halbieren, den Kern entfernen und Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Mango schälen und in Streifen hobeln.

Mehl, ein Ei, Backpulver, Rapsöl und 65 ml Wasser zu einem Teig verrühren. Teig in sechs gleichgroße Stücke teilen, formen und für ca. 20 Minuten im Ofen ausbacken.

Die restlichen zwei Eier in eine vorgeheizte Pfanne mit Butter geben und anbraten, so dass Spiegeleier entstehen.

Chiliflocken mit Olivenöl verrühren und am Schluss über den Burger geben.

Für den Romanasalat:

Romanasalat halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf dem Grill oder alternativ in einer Pfanne anbraten, dass er leichte Röstaromen bekommt.

Bergkäse reiben und die Schnittfläche des Salates mit Bergkäse bestreuen, nochmals kurz auf den Grill geben. Zitrone halbieren und auspressen. Salat mit Olivenöl, Honig, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Erdbeeren als Garnitur verwenden.

Für das Pesto:

Pinienkerne ohne Öl kurz in einer Pfanne anrösten. Knoblauch abziehen und klein hacken. Beides zusammen in einem Mörser zerstoßen. Nun die Basilikumblätter hinzugeben und zerstoßen. Parmesan reiben und mit Olivenöl dazugeben. Alles gut zu einer cremigen Paste verrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Avocado-Burger wie folgt schichten: Burgerbrötchen, 1 EL Butter, Pesto, Mango, Avocado, Spiegelei und Chili-Öl.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Schmidt am 03. Juli 2024