

Burger mit Röstgemüse und Guacamole

Für 2 Personen

Für die Burger:

400 g Hüftfleisch vom Rind	60 g Serrano-Schinken	1 Sardellenfilet
1 Ciabatta	1 EL Kapern	1 Zehe Knoblauch
1 Kugel Büffelmozzarella	1 EL Dijonsenf	60ml Olivenöl
Pfeffer	grobes Meersalz	

Für das Röstgemüse:

1 gelbe Paprika	1 rote Paprika	1 Rispe Cherrytomaten
1 kleine Aubergine	1 kleine Zucchini	2 Stiele gerösteter Rosmarin
2 Stiele gerösteter Thymian	60ml Olivenöl	Pfeffer, grobes Meersalz

Für die Guacamole:

1 Avocado	2 Tomaten	1 Zwiebel
1 Limette	1 Chili	Pfeffer, grobes Meersalz

Den Ofen auf 230 Grad in der Grillfunktion vorheizen. Einen Topf mit Wasser vorheizen. Für den Burger das Rindfleisch durch den Fleischwolf lassen. Die Kapern und die Sardellen zu einer feinen Paste zerreiben und mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken. Das Fleisch anschließend mit der Crème einreiben und zum Durchziehen zur Seite stellen. Den Knoblauch abziehen und halbieren. Das Ciabatta längs durchschneiden und zwei handbreite Stücke herunter schneiden. Anschließend innen mit Knoblauchzehe einreiben und mit etwas Olivenöl beträufeln. Für das Röstgemüse die Paprika, die Aubergine und die Zucchini waschen und in große Stücke schneiden. Anschließend auf einem Backblech verteilen, mit Salz würzen und den Rosmarin und Thymian auf dem Gemüse verteilen. Etwas Olivenöl darauf träufeln und zwölf Minuten auf der obersten Schiene im Ofen garen lassen. Für die Guacamole die Tomaten in das kochende Wasser geben und fünf Minuten garen lassen. Anschließend unter kaltem Wasser abschrecken, die Haut abziehen und kleinschneiden. Den Saft der Limette ausdrücken. Die Chilischote längs aufschneiden, die Kerne auslösen und die Schote kleinhacken. Die Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Die Avocado halbieren, entkernen und das Fleisch mit einem Löffel lösen. Anschließend in einem Mörser zu einem Mus zerdrücken und mit der Chili und der Zwiebel vermengen. Die Tomatenstücke unter die Guacamole heben. Mit Limettensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Das Ciabatta auf der Innenseite in einer Pfanne ohne Fett anrösten bis es goldgelb ist. Anschließend mit Senf bestreichen. Für das Röstgemüse die Rispen Tomaten waschen, vom Grün befreien und kleinschneiden. Anschließend zu dem Gemüse in den Ofen geben und fünf Minuten garen. Das Fleisch zu Bouletten formen und in einer Grillpfanne mit etwas Olivenöl und der halbierten Knoblauchzehe von dem Ciabatta medium braten. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf den Bouletten in der Pfanne anschmelzen lassen.

Die Burger auf Tellern schichten:

erst eine Ciabattahälfte mit etwas Ofengemüse belegen, die Boulette mit dem Mozzarella und dem frischen Serrano-Schinken darauf legen und mit Guacamole bestreichen. Anschließend den Burger mit der zweiten Ciabattahälfte schließen und noch etwas Röstgemüse daneben anrichten. Den Burger nach Graf Zahl servieren.

Alexandra Ehlert am 06. Oktober 2014