

Ananas-Beef-Burger, Zwiebeln, Chili-Dip, Edamame-Salat

Für zwei Personen

Für den Dip:

1 Zitrone, davon Saft	50 ml Sojamilch	1 TL Senf
Agavendicksaft	1 TL rote Chili-Paste	100-120 ml Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für den Edamame-Salat:

300 g TK-Edamame-Kerne	1 Frühlingzwiebel	3 cm Ingwer
1 Soloknoblau	1 Zitrone, davon Saft	2 TL Sojasauce
2 TL Reissirup	2 EL Reissessig	2 TL Sesamöl
1 EL Sesamsaat	1 TL milde Chiliflocken	1 Prise Zucker

Für den Burger:

300 g Rinderhackfleisch	10 Baconscheiben	1 Ananas
6 Datteln	2 Scheiben Cheddar	2 Blätter Lollo Rosso
1 Handvoll Rucola	Knoblauchpulver	milde Chiliflocken
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Balsamico-Zwiebeln:

3 Schalotten	100 ml Balsamicoessig	2 EL Honig
1 EL Senf	Butterschmalz	

Für den Dip: Die Zitrone halbieren und auspressen. Sojamilch und Senf in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Stabmixer mixen und dabei Öl zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Zitronensaft und Chilipaste hinzugeben. Mit etwas Agavendicksaft abschmecken und kalt stellen.

Für den Edamame-Salat: Edamamekerne in Salzwasser 10 Minuten kochen.

Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Zitrone halbieren und auspressen.

In eine Schüssel den Ingwer reiben, Soloknoblau, Öl, Sojasauce, Reissirup, 2 EL Zitronensaft, Essig und einige Chiliflocken zusammen mit Frühlingszwiebel dazugeben und vermengen. Die abgessenen Edamame dazu geben und ziehen lassen. Eventuell mit etwas Zucker abschmecken. Kurz vor dem Servieren den Sesam hinzugeben.

Für den Burger: Hackfleisch mit Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer abschmecken und daraus zwei gleichgroße Pattys formen. In einer Pfanne in Butterschmalz anbraten und gegen Ende mit je einer Scheibe Cheddar belegen.

Ananas schälen und vier Scheiben abschneiden. Mit Chiliflocken bestreuen und ebenfalls in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten.

Datteln mit je einer Scheibe Bacon umwickeln und in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten. Restlichen Bacon ebenfalls kross anbraten.

Für die Balsamico-Zwiebeln:

Schalotten abziehen, dünn aufschneiden und in Butterschmalz bei geringer Hitze glasig braten. Mit Balsamico ablöschen, Honig dazugeben.

Vom Herd nehmen und mit Senf vermengen. Ziehen lassen.

Für die Fertigstellung: Ananasscheibe, Salat, Chili-Dip, Zwiebeln, Patty, Chili-Dip, Spekscheiben, Salat, Chili-Dip, Ananasscheibe.

Datteln auf Holzspieße ziehen und mit Chiliflocken garnieren.

Burger auf Teller anrichten, etwas Dip und Edamame-Salat daneben geben und servieren.

Saskia Wangler am 08. Mai 2023