

Ananas-Burger, Guacamole, Zwiebel, Kartoffelstäbchen

Für zwei Personen

Für den Burger:

400 g Rinderhackfleisch	1 süße Ananas	2 rote Zwiebeln
Kokosöl	grobes Meersalz	bunter Pfeffer

Für die Guacamole:

1 Avocado	4 Cocktailtomaten	1 rote Chilischote
1 Limette, Saft, Abrieb	1 TL edelsüßes Paprikapulver	Salz, Pfeffer

Für die Süßkartoffelstäbchen:

2 große Süßkartoffeln	1 EL Stärke	Öl, Salz
-----------------------	-------------	----------

Für die Garnitur:

2 EL Granatapfelsirup

Für den Burger:

Das Öl in der Fritteuse auf 160 Grad erhitzen.

Ananas schälen und vier Scheiben abschneiden. Ananasscheiben in einer Pfanne langsam in Kokosöl anbraten, gegen Ende scharf anbraten, die Röstaromen sollen zu sehen sein. Eine Zwiebel abziehen, würfeln und mit dem Hackfleisch vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen, daraus zwei große Patties formen und in einer zweiten Pfanne in Kokosöl durchbraten. Die zweite Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne in Kokosöl anbraten.

Für die Guacamole:

Avocado halbieren, Kern herauslösen und Fruchtfleisch aus der Schale nehmen. In eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken.

Cocktailtomaten klein schneiden und dazu geben. Chili längs aufschneiden, Kerne entfernen, klein schneiden und zur Avocadocreame geben. Limettenschale abreiben, anschließend halbieren und den Saft auspressen. Etwas Abrieb und Saft zur Guacamole geben. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Süßkartoffelstäbchen:

Süßkartoffeln schälen und in Stäbchen schneiden. Stäbchen in Wasser einlegen, um die Stärke herauszuwaschen. Dann abtrocknen und Stäbchen 5 Minuten in der Fritteuse frittieren.

Diese kurz herausholen, um sie in einer Schüssel gleichmäßig mit Stärkepulver zu bestäuben und darin zu schwenken.

Die Temperatur der Fritteuse auf 190 Grad erhöhen. Nach einer kurzen Ruhepause die Stäbchen eine zweite Runde frittieren. Nach 3-4 Minuten sind sie perfekt kross und können herausgeholt werden. Mit Salz würzen.

Für die Garnitur:

Eine Ananasscheibe als Boden auf Teller geben, Burger-Pattie darauf legen, mit Guacamole und Zwiebelringen belegen und mit zweiter Ananasscheibe als Deckel abschließen. Die Süßkartoffelstäbchen danebenlegen und Teller mit Granatapfelsirup dekorieren und servieren.

Benedict Thim am 25. März 2024