

Burger mit Rindfleisch, Guacamole, Habanero-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für das Rindfleisch-Patty:

400 g Rinderhack	1 mittelgroße Tomate	1 rote Zwiebel
1 Ei	6 cl Agavenschnaps	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
Salz	Pfeffer	

Für die Guacamole:

2 reife Avocados	2 Tomaten	1 rote Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	$\frac{1}{2}$ Limette	Salz, Pfeffer

Für die Mayonnaise:

1 gelbe Habanero-Chili	1 Ei	1 Zitrone
1 TL Senf	250 ml Sonnenblumenöl	1 TL Agavendicksaft
Agave Worm Salt	Pfeffer	

Für den Burger:

2 Hamburger Brötchen	1 große Tomate	4 Scheiben Manchego-Käse
1 EL Butter	Öl, Salz, Pfeffer	

Für das Rindfleisch-Patty:

Den Koriander abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Zwiebel abziehen und feinhacken. Tomate abbrausen, trocken tupfen und ebenfalls feinschneiden. In eine große Schüssel geben. Hack, Ei, Mezcal, Salz und Pfeffer ebenfalls hinzugeben und zu Pattys formen.

Für die Guacamole:

Den Koriander abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Avocados schälen, entkernen und in einer tiefen Schüssel mit einer Gabel etwas zerdrücken. Limette auspressen.

Den Saft der $\frac{1}{2}$ Limette sofort dazu geben - um die Pigmentierung der Avocado zu vermeiden. Die Zwiebel abziehen und kleinhacken. Tomaten abbrausen, trocken tupfen, sehr klein schneiden und mit Avocado, Zwiebel und Koriander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Mayonnaise:

$\frac{1}{2}$ Habanero-Chilischote sehr kleinhacken. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Ei, Zitronensaft, Senf, Öl und Pfeffer der Reihe nach in einen zylindrischen Rührbecher geben und einen Pürierstab auf den Boden stellen. Den Pürierstab auf der höchsten Stufe einschalten und langsam nach oben ziehen bis eine homogene Masse entstanden ist.

Die kleingehackte Habanero-Chili sowie ca. 1 TL Agavendicksaft und 1 Priesse des Agave Worm Salt hinzufügen.

Zum Schluss alles noch einmal mit dem Pürierstab durchmischen.

Für den Burger:

Die Pattys in einer Pfanne mit Öl braten und nach dem wenden, eine Scheibe Manchego drauf schmelzen lassen.

Die Brötchen mit etwas Butter in der Pfanne kurz anrösten.

Auf dem Deckel einen Löffel der Guacamole verteilen.

Auf dem Unterteil die Mayonnaise verteilen.

Das Fleischpatty und eine Scheibe Tomate mit Salz und Pfeffer auf die Unterseite legen und mit dem Deckel zuklappen. An der Seite etwas der Guacamole, bzw. der Mayonnaise zum nachwürzen verzieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Diego Serratos am 17. Mai 2018