

Zucchini-Burger

Für zwei Personen

Für den Burger:

4 Burger-Brötchen	2 grüne Zucchini	1 Tomate
1 Salatkopf Romanasalat	1 Ei	Weizenmehl
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für das Zwiebelconfit:

1 rote Zwiebel	weißer Balsamicoessig	Salz
----------------	-----------------------	------

Für die Mayonnaise:

1 Knoblauchzehe	1 Ei	2-3 TL grob-körniger Senf
2 EL Ketchup	2-3 TL Paprikapulver	200 ml Rapsöl
weißer Balsamicoessig	Salz	

Für den Burger:

Den Ofen auf 110 Grad Heißluft vorheizen und die Brötchen darin erwärmen.

Zuerst den Strunk der Zucchini abschneiden und mithilfe einer Küchenreibe in eine Schüssel grob hineinreiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Mehl dazugeben und die Masse verrühren.

Anschließend die Pattys in einer beschichteten Pfanne mit Rapsöl braun anbraten und gelegentlich wenden.

Von der Tomate den Stiel abschneiden und den Rest mit einer Schneidemaschine in dünne Scheiben schneiden. Den Salat waschen und trockenschleudern, anschließend in einzelne Blätter zerlegen und in der Mitte halbieren.

Für das Zwiebelconfit:

Zwiebel abziehen, in kleine Scheiben schneiden und mit etwas Essig und Salz in einem Topf aufkochen lassen, dazu einen Schuss Wasser geben.

Für die Mayonnaise:

Ei trennen. Knoblauch abziehen. Eigelb und Eiweiß in einen Behälter geben und Rapsöl dazugeben. Zur Bindung groben Senf hinzufügen und mit Paprikapulver abschmecken. Mit einem Mixstab von unten nach oben die Masse cremig pürieren. Am Ende sehr wenig Knoblauch mithilfe einer Küchenreibe in den Behälter reiben, Ketchup hinzugeben und mit Salz verfeinern. Anschließend alles gleichmäßig verrühren.

Brötchen aus dem Backofen holen und mit der Mayonnaise auf den Innenseiten beschmieren. Auf der Unterseite der Brötchen die Tomaten auflegen, mit Salatblättern bedecken, die Pattys drauflegen und zuletzt mit Zwiebeln schmücken.

Zucchini-Burger auf einem Teller anrichten und servieren.

Björn Freitag am 08. November 2019