

Auberginen-Avocado-Burger mit Chili-Crème-fraîche

Für zwei Personen

Für die Aubergine:

1 Aubergine	1 Orange	Olivenöl
Ras-el-Hanout	Salz	

Für die Paprika:

1 gelbe Paprika	1 rote Paprika	1 Orange
50 ml Balsamicoessig	Olivenöl	Salz

Für die Chili-Crème-fraîche:

1 Frühlingszwiebel	2 rote Chilischoten	200 ml Crème fraîche
Salz		

Für Pilze und Avocado:

3 Shiitake	1 reife Avocado	50 ml Balsamicoessig
Olivenöl	Salz	

Für die Garnitur:

1 Orange	1 Limette	1 Zweig krause Petersilie
----------	-----------	---------------------------

Für die Aubergine:

Die Aubergine waschen, trockentupfen und eine Hälfte in Scheiben schneiden. Das Innere der anderen Hälfte in Würfel schneiden. Scheiben in Streifen schneiden und in einer Grillpfanne in Olivenöl grillen. Mit Hilfe eines Servierrings rund ausstechen.

Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Inneres der Aubergine in Olivenöl anschwitzen, mit Salz, Orangenabrieb und Ras el Hanout würzen. Orange halbieren und Saft auspressen. Aubergine mit Orangensaft ablöschen und pürieren.

Für die Paprika:

Paprika schälen, entkernen, von Scheidewänden befreien, in feine Streifen und dann in kleine Würfel schneiden. Diese in Olivenöl anbraten.

Mit Salz würzen und mit Balsamico ablöschen. Orange halbieren, Saft auspressen und Orangensaft zur Paprika geben.

Für die Chili-Crème-fraîche:

Chilischoten klein schneiden. Für die Schärfe die Chilis nicht entkernen.

Frühlingszwiebel putzen, vom Strunk befreien und in feine Ringe schneiden. Crème fraîche mit Frühlingszwiebeln, Chili und Salz vermengen.

Für Pilze und Avocado:

Shiitake putzen, Köpfe kreuzförmig einritzen und in Öl braten. Mit etwas Essig abschmecken. Avocado schälen, die Hälfte in Scheiben schneiden, die Enden in Öl einlegen und in einer Grillpfanne grillen. Als Burgerbrötchen verwenden. Mit Salz würzen. Andere Avocado-Hälfte hauchfein schneiden und beim Anrichten auf das Auberginenpüree setzen.

Für die Garnitur:

Orange und Limette waschen, trockentupfen und Schalen abreiben.

Petersilie abbrausen und trockenwedeln.

Eine Avocado-Scheibe im Servierring unten anrichten, erst gebratene Auberginen, dann das Auberginenpüree darauf geben. Mit zweiter Avocado-Scheibe belegen und mit Crème fraîche garnieren. Paprika- Würfel drumherum geben. Zusätzlich etwas Auberginenpüree auf den Teller drapieren. Mit Limetten- und Orangenabrieb und Petersilie garniert servieren.

Christoph Rüffer am 22. April 2020