

Laugen-Burger mit Curry-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für die Tofu-Patties:

200 g Räuchertofu	1 Bund Suppengemüse	40 g Austernpilze
2 Stängel Koriandergrün	2 Eier	2 EL Paniermehl
1 EL Mehl	1 EL Ketjap Manis	1 EL Sweet Chilisauce
1 TL gemahlener Koriander	1 TL gemahlener Kreuzkümmel	Meersalz
1 EL Erdnussöl	Salz	Pfeffer

Für die Curry-Mayonnaise:

100 g Mayonnaise	1 TL Mumbai-Currypulver
------------------	-------------------------

Für den Laugen-Burger:

2 Laugenbrötchen	1 große Zwiebel	1 grüne Tomate
1 rote Tomate	1 EL Sweet Chilisauce	2 EL Erdnussöl
2 EL Zucker		

Für die Tofu-Patties:

Den Tofu in einem sauberen Küchentuch ausdrücken.

Suppengemüse schälen, Pilze putzen und alles klein schneiden. Das gesamte Gemüse mit dem Tofu im Fleischwolf (alternativ Blitzhacker oder Pürierstab) fein zerkleinern.

Koriander abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Zerkleinertes Gemüse, Tofu und Koriandergrün in einer Schüssel mit einem ganzen Ei, einem Eigelb, Paniermehl, Mehl, Ketjap Manis, Sweet Chilisauce und gemahlenem Koriander und Kreuzkümmel verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse eventuell in einem Tuch ausdrücken, wenn sie zu feucht ist. Hände leicht anfeuchten und aus der Masse flache Patties formen.

Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Bratlinge bei mittlerer bis starker Hitze von beiden Seiten knusprig und goldbraun anbraten. Mit Meersalz würzen.

Für die Curry-Mayonnaise:

Mayonnaise und Currypulver miteinander verrühren.

Für den Laugen-Burger:

Laugenbrötchen aufschneiden und beide Hälften rund ausstechen. In der Pfanne leicht anrösten. Für den Belag die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelstreifen bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Mit Zucker bestreuen, leicht karamellisieren und 10 Minuten goldbraun schmoren. Tomaten ohne Stielansatz in Scheiben schneiden. Für den Burger nun die Brötchenunterseiten mit Curry-Mayonnaise bestreichen und mit grünen Tomatenscheiben und dem Tofu-Pattie belegen. Rote Tomatenscheiben, Sweet Chilisauce und karamellisierten Zwiebeln darauf geben. Den Brötchendeckel mit Curry-Mayonnaise bestreichen, auflegen und leicht andrücken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit übriger Curry-Mayonnaise servieren.

Nelson Müller am 19. Januar 2021