

Spieß Burger mit Rinder-Hack

Für 2 Personen

1 Schalotte	4 Stiele glatte Petersilie	300 g Rinderhackfleisch
Salz, Pfeffer	1 reife Avocado	1 Limette
2 Knoblauchzehen	1 kleine Chilischote	2 kleine Baguettes
1 EL Olivenöl	4 Salatblätter	

Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Rinderhackfleisch gut mit den gehackten Schalotten und der Petersilie durchkneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zu kleinen Buletten formen und je 3 auf einen langen Holzspieß stecken. Die Spieße auf dem Grill (oder in einer Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl) von allen Seiten braten. Die Avocado halbieren, den Kern herausnehmen und mit einem Löffel das Fruchtfleisch auslösen, in einer Schüssel geben und mit dem Saft einer Limette zerdrücken. Eine Knoblauchzehe schälen und fein hacken, aus der Chilischote die Kerne entfernen und die Schote ebenfalls fein hacken. Knoblauch und Chili mit der Avocado mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Baguettes aufschneiden. Die Knoblauchzehe halbieren und mit den Schnittstellen über die Brotscheiben streichen, dann mit Olivenöl beträufeln. Die Baguettescheiben auf dem Grill (oder in einer Pfanne) von beiden Seiten knusprig rösten. Dann die Unterseite der Baguettes mit Salatblättern auslegen und mit der Avocadocreme bestreichen. Die Spieße auflegen und mit der Oberseite des Baguette abdecken. am Tisch den Spieß herausziehen.

Otto Koch Freitag, 21. Mai 2010