

# Scampi-Burger mit Avocado

## Für 4 Personen

350 g Scampi	1 EL Crème-fraîche	1 EL Semmelbrösel
1 Ei	Meersalz, Pfeffer	1 Chilischote
1/2 Zitrone	1 reife Avocado	Zucker
2 EL Olivenöl	4 Sandwichbrötch	

Scampi eventuell schälen, dann am Rücken flach einschneiden und mit einem Messer den Darm entfernen. Scampifleisch mit einem scharfen Messer sehr fein hacken. Scampihack mit Crème-fraîche, Semmelbröseln und Ei verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Masse 4 Burger formen. Chilischote längs halbieren, Kerne entfernen und die Schote fein würfeln. Von der Zitrone den Saft auspressen. Die Avocado schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Avocado mit Zitronensaft und Chili mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Scampi-Burger von beiden Seiten braten, bis sie gar sind. Zum Servieren die Brötchen aufschneiden. Je 1 Löffel Avocadosalat auf die Unterseite geben, darauf den Scampi-Burger setzen, die obere Brötchenhälfte darauflegen und servieren.

Christian Henze am 22. Juli 2014