

**EDEKA**  
**KOCHSCHULE**  
  
 LECKER MIT LUTHER

# „SURF & TURF“-BURGER

  
**NEUE**  
 REZEPTE ZUM  
 SAMMELN

**Gourmet-Burger!**

**RAN AN DEN GRILL**



  
 Dirk Luther

**Färsenfleisch-Burger**



Es lohnt sich die Buns selber zu machen. Damit sich der Aufwand auch lohnt, können sie gleich ein paar mehr machen. In Klarsichtfolie eingeschlagen können sie prima eingefroren werden. Vor dem Verzehr bei Zimmertemperatur abgedeckt auftauen lassen.

**Weizen-Buns**

**ZUTATEN FÜR CA. 6 BIS 8 STÜCK** 500 g Mehl Type 405, plus etwas zum Verarbeiten | 50 g Weichweizengrieß | 200 ml lauwarmes Wasser | 40 g Zucker | ½ Würfel Hefe | 2 Eier | 80 g Butter, zerlassen | 5 g Salz | 3 EL gerösteter Sesam  
**VOR DEM BACKEN:** 1 Eiweiß, 2 EL Wasser und etwas Salz in einer Schüssel verrühren und bis zur Verwendung abgedeckt kühl stellen.

**ZUBEREITUNG** Mehl in eine Rührschüssel geben und mit dem Grieß mischen, eine Mulde bilden. Das lauwarme Wasser mit dem Zucker verrühren und die Hefe darin auflösen. Die Flüssigkeit in die Mulde gießen und einen kleinen Vorteig anrühren. Von allen Seiten mit Mehl bedecken und zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Anschließend Eier, Butter und Salz zu dem Teig geben und glatt kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort weitere 30 Minuten gehen lassen.

Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben. Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf die Arbeitsplatte geben und zu 6 bis 8 Kugeln formen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einem Küchenhandtuch abdecken und noch einmal 30 Minuten gehen lassen.

Wenn die Brötchen aufgegangen sind, behutsam die Eiweiß-Wasser-Salz-Mischung mit einem Pinsel auftragen und mit Sesam bestreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Ofen geben und bei 200 °C ca. 15 bis 20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Danach die Buns aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

🕒 Arbeitszeit ca. 45 MIN. / Backzeit + Zeit zum Gehen ca. 20 MIN. + 90 MIN.

**ZUTATEN**

**FLEISCH UND FISCH**  
 4 Färsenfleisch-Burger à 125 g (Ran an den Grill)  
 8 Garnelen in der Schale  
 Olivenöl  
 etwas Limonenabrieb  
 Salz und Pfeffer

**BUNS**  
 z. B. 4 Weizen-Buns

**ZUCCHINI-PICKLES**  
 2 Zwiebeln  
 20 g Salz  
 500 ml heller Balsamicoessig  
 500 g Zucker  
 15 g Senfsaat  
 7 g Kümmelpulver  
 2 Wacholderbeeren  
 1 kg grüne Zucchini

**LIMETTENMAYONNAISE**  
 6 EL Mayonnaise  
 2 EL Limettensaft  
 Limettenabrieb  
 Salz aus der Mühle

**PAPAYA-MOLE**  
 3 reife Papayas  
 200 g Strauchtomaten  
 2 Stangen Frühlingslauch  
 2 TL brauner Zucker  
 Salz aus der Mühle  
 1 Bund Koriander  
 2 TL grob gemahlener Zitronenpfeffer  
 Saft von 1/2 Zitrone  
 3 EL Olivenöl

**ANRICHTEN**  
 einige Lollo-bianco-Salatblätter  
 1 Schale Shiso-Kresse

**„Surf & Turf“-Burger**



**ZUCCHINI-PICKLES** Zwiebeln in Ringe schneiden. Zwiebeln, Salz, Essig, Zucker, Senfsaat, Kümmel und Wacholder aufkochen und vom Herd nehmen. Zucchini in Scheiben schneiden und in sterilisierte Gläser legen. Mit der Essigmischung auffüllen, luftdicht verschließen und mindestens 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Pickles halten sich im Kühlschrank ca. zwei Wochen.

**PAPAYA-MOLE** Die Papayas schälen, halbieren und entkernen, Tomaten waschen und den Strunkansatz entfernen. Beides würfeln. Frühlingslauch waschen, putzen und in Ringe schneiden, mit einer Prise Salz und Zucker mischen. Koriander waschen, die Blätter in Streifen schneiden und samt Pfeffer, Zitronensaft, Olivenöl und Frühlingslauch mit Papayas und Tomaten mischen.

**LIMETTENMAYONNAISE** Aus allen Zutaten eine glatte Mayonnaise rühren. Mit Salz abschmecken.

**GARNELEN** Garnelen von der Schale befreien, den Darm entfernen und längs halbieren. Mit dem Limonenabrieb und dem Olivenöl marinieren.

**FÜR DEN GRILL** Grill für direkte Hitze vorbereiten. Die Brötchen aufschneiden und die Brötchenhälften auf den Innenflächen kurz grillen. Die Patties von beiden Seiten bis zum gewünschten Garpunkt grillen. Parallel dazu die Garnelen glasig grillen, sodass beides gleichzeitig fertig wird. Salz und Pfeffer nicht vergessen!

Die Bun-Böden mit Papaya-Mole und Mayonnaise großzügig bestreichen. Mit Salatblättern, Zucchini-Pickles, heißen Patties und Garnelen belegen. Mit Kresse garnieren, Bun-Deckel auflegen und sofort servieren.