



KALBS-BURGER MIT AVOCADO UND PEPPADEW-CRÈME

Zutaten für 1 Person

150 g Kalbfleisch, gehackt
½ Avocado, frisch in Schnitze geschnitten
4 Peppadew, fein gehackt
1 TL Zitronensaft
3 EL Crème fraîche
einige Basilikumblätter
1 Brötchen
2 EL Olivenöl
etwas Salz, Pfeffer

Das Fleisch leicht salzen und für den Burger zu einem «Patty» formen, das maximal 1 cm breiter ist als das Brötchen; mit dem Daumen eine Mulde in der Mitte formen, dass es auf dem Grill die Form behält. Ca. vier Minuten pro Seite bei mittlerer Hitze grillieren, dabei einmal vorsichtig wenden

(erst wenden, wenn die Unterseite gar ist). Die Avocadoschnitze mit Olivenöl beträufeln und grillieren, bis sie feine Grillstreifen bekommen. Die Peppadew fein hacken und mit etwas Zitronensaft in die Crème fraîche einrühren. Nach Bedarf salzen oder mit etwas Chilisauce nachschärfen. Die Brötchenhälften sodann auf der Innenseite auf dem Grillrost toasten.

Anrichten

Die Peppadew-Crème fraîche mit einem Löffel auf die Innenseite der unteren Brötchenhälfte verstreichen, den Burger draufgeben und diesen nochmals salzen und mit den Avocadoschnitzen bedecken, Basilikumblätter dazugeben und mit der oberen Brötchenhälfte zudecken.