



SURF&TURF-BURGER MIT AVOCADO- UND PAPAYA-MOUSSE

Zutaten für vier Personen

600 g Rindshuft (oder Rindshack)
4 Riesencrevetten, küchenfertig
1 EL Sonnenblumenöl
4 Brötchen
1 reife Papaya
1 TL Zitronensaft
1 reife Avocado
4 EL Crème fraîche
4 EL Schlagrahm
1 TL S&B Wasabipulver
12 Gurkenscheiben
Salz, Pfeffer
4 Holzspiesse

Die Rindshuft mit einem scharfen Messer fein würfeln und zu vier Pattys formen (oder aus Rindshackfleisch vier Pattys herstellen). Das Fleisch leicht salzen. Papaya entkernen und das Fruchtfleisch mit dem Zitronensaft pürieren; leicht salzen. Da-

nach den Schlagrahm unterheben. Avocado schälen, mit Crème fraîche und Wasabipulver vermengen, salzen.

Den Grill auf starke Hitze aufwärmen und die Pattys auf einer Grillplatte oder einem engen Rost scharf anbraten. Dabei nur einmal sorgfältig wenden (am besten mit einem breiten Spachtel). Nach dem Grillieren warmstellen. Die Crevetten mit Öl bepinseln, für ca. 2 Minuten pro Seite grillieren und ebenfalls warmstellen. Brötchen aufschneiden, die Innenseiten der Hälften mit Olivenöl bepinseln und diese auf dem Grill toasten.

Anrichten: Die untere Brötchenhälfte mit der Papaya-Mousse bestreichen, Fleisch, Avocado-Mousse und Gurkenscheiben darüber geben; mit der oberen Brötchenhälfte abschliessen. Die Riesencrevetten mit einem Holzspieß auf den Burger befestigen.