

GARNELENBURGER MIT TOMATENBUTTER UND FENCHEL RADIESCHEN SALAT



ZUTATEN

250	g	Butter, Zimmerwarm
1	St	Fenchelknolle
½	Bund	Radieschen
3-4	TL	Rohrzucker
1	St	Saft einer Zitrone, Zitronenabrieb
1	Prise	Salz
½	St	Knoblauchzehe, geschält, fein gewürfelt
2	EL	Rohrzucker
3-4	EL	Tomaten Ketchup
50	g	getrocknete Tomaten, sehr fein gehackt
1	Prise	Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
320	g	Garnelen, frisch
1	St.	Eiweiß
1	Prise	Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
2-3	EL	Oliveöl

ZUBEREITUNG

1. Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen und zimmerwarm werden lassen.
2. Die Fenchelknolle und die Radieschen vom Strunk befreien und hauchdünn hobeln. In eine Schüssel geben und mit dem Rohrzucker, dem Zitronensaft und etwas Salz für ca. 15 Min marinieren.
3. Den Knoblauch mit etwas Salz auf einem Brett mit dem Messer zu einer Paste verreiben und zusammen mit dem Ketchup und dem Zitronenabrieb zu der Butter geben und sehr gut verrühren. Die Buttermasse in Alufolie zu einer Wurst formen und in den Kühlschrank stellen.
4. Die Garnelen entdärmen, mit dem Messer, oder mit dem Chopper zu einer groben Masse verarbeiten und würzen. Das Eiweiß untermengen und zu einem Burger formen (wenn die Garnelen frisch sind, braucht man kein zusätzliches Eiweiß). Eine Grillpfanne erhitzen und den Burger von beiden Seiten 2-3 Minuten scharf anbraten.
5. Die Coppenrath & Wiese „unsere Goldstücke,“ Weizenbrötchen aufbacken, mit etwas Salat, dem eingelegten Fenchel und dem Garnelenpatty belegen. Anschließend die Fenchel-Tomatenbutter auf dem heißen Burger schmelzen lassen. ...Guten Appetit!