

Muschel-Burger mit Süßkartoffel-Sticks

Für zwei Personen

100 g gemischtes Hackfleisch	500 g Miesmuscheln	2 Scheiben Toastbrot
2 Süßkartoffeln	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Karotten	1 Stangensellerie	2 Frühlingszwiebeln
1 rote Paprika	1 Chilischote	1 unbehandelte Limette
1 Ei	3 EL Ketchup	3 EL Aioli-Mayonnaise
100 ml trockener Weißwein	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Zweig Thymian
500 ml Rapsöl	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Karotte und den Sellerie schälen und würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebeln, die Hälfte des Knoblauchs und das Gemüse anschwitzen. Die Muscheln waschen, abtropfen lassen und mit dem Thymian zu dem Gemüse geben. Das Ganze so lange garen, bis die Muscheln sich öffnen. Anschließend die Muscheln herausholen und das Fleisch von der Schale lösen. Die geschlossenen Muscheln direkt entsorgen. Die Frühlingszwiebeln von den äußeren Blättern befreien und in feine Ringe schneiden. Die Paprika schälen, halbieren, entkernen und klein schneiden. Die Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein schneiden. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Das Ei mit dem Hackfleisch und der Paprika, der Chili, den Frühlingszwiebeln, etwas Petersilie sowie Limettensaft gründlich vermischen. Das Muschelfleisch klein hacken, mit der Fleischmasse vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend zu Frikadellen formen und in Olivenöl von beiden Seiten braten. Das Toastbrot in einer Pfanne rösten und vierteln. Die Süßkartoffeln schälen, zu Sticks schneiden und im Rapsöl ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Das Toast mit den Frikadellen abwechselnd schichten und mit Zahnstochern feststecken. Den Burger mit den Sticks auf Tellern anrichten und mit dem Ketchup und der Mayonnaise servieren.

Mona Baumhoer am 28. Februar 2012