

# Black Burger, Garnelen-Patty, Pak Choi, Wasabi-Creme

## Für zwei Personen

### Für den Bun:

2 Eier	2 EL Mehl	1 EL Kartoffelstärke
1 TL Zucker	1 TL Backpulver	1 TL Sepiatinte
1 EL weißer Sesam	1 EL Zwiebelsaat	Öl
Chiliflocken	Salz	Pfeffer

### Für das Patty:

120 g Riesengarnelen	60 g Mini-Tintenfische	2 Knoblauchzehen
1 Schalotte	1 Kaffir-Limette	4 Kaffir-Limetten Blätter
4 Korianderwurzeln	2 getrocknete Chilischoten	1 Stange Zitronengras
20 g Ingwer	10 g Galgant	2 Zweige Koriander
2 EL Thai Fischsauce	1 TL Palmzucker	100 g Panko
Erdnussöl	Salz	Pfeffer

### Für die Wasabicreme:

100 g Crème-fraîche	1 TL Wasabi	20 g Wasabi-Kaviar
1 TL Yuzusaft	1 Limette	50 g Koriander
2 EL Sushi Mayonnaise	1 Msp. Tom-Ka-Paste, Lobo	Salz, Pfeffer

### Für den Pak Choi:

2 Baby Pak-Choi	1 Knoblauchzehe	1 EL Austernsauce
1 EL Thin Sojasauce	geröstetes Sesamöl	

### Für die Garnitur:

1 Pck. feine Glasnudeln	2 Zweige Koriander	Sonnenblumenöl
2 rote Chilischoten		

## Für den Bun:

Den Ofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

Eigelb mit Zucker und 1 Esslöffel Wasser cremig schlagen. Mehl, Backpulver und Stärke dazu geben. Mit Salz, Chili und Pfeffer würzen. Sepiatinte dazu geben. Eischnee unterheben.

Servierringe einfetten. Ringe auf Backpapier setzen und mit Teig ca. 1,5 cm füllen. Sesam und Zwiebelsaat darauf streuen. Für ca. 12 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Brotmesser vorsichtig halbieren.

## Für das Patty:

Knoblauch und Schalotte abziehen. Korianderwurzel, Ingwer, Zitronengras, Chili, Galgant, Knoblauch, Schalotte und Kaffir Limettenblätter im Mörser zu einer Paste verarbeiten.

Garnelen und Tintenfische durch den Fleischwolf lassen. Mit Pfeffer und Fischsauce, Abrieb von der Kaffir-Limette und der Paste würzen.

Koriander abrausen, trockenwedeln, feinhacken und dazu geben.

Patty formen und in Panko panieren. Patty ca. 3-4 Minuten in einer Fritteuse bei 170 Grad goldbraun frittieren.

## Für die Wasabicreme:

Crème fraîche mit Sushi-Mayonnaise vermengen. Wasabi, Limettenschale und Yuzu dazu geben.

Koriander abrausen, trockenwedeln, fein hacken und unterheben. Wasabikaviar und Tom Ka Paste dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für den Pak Choi:

Knoblauch abziehen, feinhacken und in Sesamöl anschwitzen. Pak Choi waschen, trockentupfen

und dazu geben. Mit Sojasauce und Austernsauce ablöschen und kurz reduzieren lassen.

**Für die Garnitur:**

Öl erhitzen und Glasnudeln darin kurz frittieren. Koriander abbrausen, trocken wedeln und Blätter abzupfen.

Wasabikreme mit Pinsel auf den Teller streichen. Bun aufschneiden, Wasabikreme, Pak Choi und Patty darauf legen. Korianderblätter, Wasabikaviar und frittierte Glasnudeln dazugeben. Mit der anderen Bun Hälfte schließen. Chili zur Dekoration auf den Teller legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Thoma am 08. August 2018