

# Garnelen-Burger, Gemüse-Waffel-Bun, Avocado, Rotkohl

**Für zwei Personen**

**Für das Garnelenpatty:**

250 g Riesengarnelen	1 Scheibe Toastbrot	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft, Abrieb	1 Ei
1 EL Butter	2 EL Butterschmalz	50 ml Milch
4 Zweige glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	25 g Mehl
70 g Pankobrösel	Paprikapulver	Currypulver
Chiliflocken, Abschmecken	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

**Für den Rotkraut-Salat:**

$\frac{1}{4}$ Stück Rotkohl	1 Zitrone, Saft	1 TL Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

**Für die Waffel-Brötchen:**

$\frac{1}{2}$ Zucchini	1 Karotte	1 Ei
40 ml Sprudelwasser	2 EL Rapsöl	1 Zweig Schnittlauch
1 Zweig Petersilie	100 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver
Kurkuma	Salz	Pfeffer

**Für den Grundessig:**

50 g Reissessig	50 g Zucker	10 g Salz
-----------------	-------------	-----------

**Für die Mayonnaise:**

2 Eier	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb, Saft	1 TL m.-scharfer Dijonsenf
2 EL Grundessig, von oben	3 EL Zitronenöl	200 ml neutrales Pflanzenöl
1 Prise Zitronensalz	1 Prise Pfeffer	

**Für den Gurkensalat:**

4 Snackgurken	1 Frühlingszwiebel	1 TL flüssiger Honig
2 EL Sojasauce	2 TL Sriracha-Sauce	1 EL Reissessig
1 EL Walnussöl	1 EL Sonnenblumenöl	1 EL Sesam
$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken	Salz	Pfeffer

**Für die Fertigstellung:**

2 Black Tiger Garnelen	1 Avocado	1 Hand Babyspinat
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

getrocknete Blüten

**Für das Garnelenpatty:**

Die Kräuter fein schneiden. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter andünsten. Knoblauch abziehen, fein hacken und dazugeben. Salzen und pfeffern und vom Herd nehmen. 75 g vom Garnelenfleisch mit dem Zitronensaft pürieren. Toastbrot zerkleinern und einkneten. Ein Ei, einen kleinen Schuss Milch sowie Kräuter und Gewürze nach Belieben dazugeben. Dann die restlichen Garnelen klein hacken und untermischen. Nun 25 g Mehl dazugeben und unterkneten, bis ein gleichmäßiger Patty-Teig entstanden ist. Ist der Teig zu klebrig kann auch gerne noch mehr Mehl untergeknetet werden. Pattys formen, in Pankomehl wälzen und in Butterschmalz von beiden Seiten braten.

**Für den Rotkraut-Salat:**

Rotkohl fein hobeln. Mit Zitronensaft und Olivenöl marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zucker abschmecken.

**Für die Waffel-Brötchen:**

Karotten und Zucchini waschen, schälen und mit einer Reibe in feine Streifen hobeln. Mit allen anderen Zutaten vermischen und zu einem homogenen Teig verrühren. Anschließend in einem Mini-Waffeleisen kleine Waffeln ausbacken.

50 g Wasser mit Reissessig, Zucker und Salz in einem Topf einmal aufkochen lassen und abkühlen lassen. Der Essig hält sich zwei Wochen in einem luftdichten Behältnis im Kühlschrank.

**Für die Zitronen-Mayonnaise:**

Ein Vollei und ein Eigelb zusammen mit den restlichen Zutaten in ein hohes Gefäß geben. Pürierstab auf den Gefäßboden stellen, einschalten und langsam hochziehen bis die Masse emulgiert.

**Für den Gurkensalat:**

Gurken schälen und mit einem Sparschäler in feine, dünne Streifen schneiden. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Alle weiteren Zutaten zu einer Marinade zusammenrühren und mit den Gurken vermischen und etwas ziehen lassen.

**Für die Fertigstellung:**

Avocado aus der Schale und vom Kern lösen, in Scheiben schneiden und in einer Grillpfanne kurz von beiden Seiten grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Garnelen in etwas Öl in einer Pfanne scharf von beiden Seiten anbraten. Garnelen vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen und je auf einen Holzspieß spießen. Waffel-Buns mit Mayonnaise einstreichen, und den Burger mit alle Zutaten und etwas Babyspinat belegen.

Garnelenspieß in Waffel-Bun spießen und servieren.

**Für die Garnitur:**

Teller mit getrockneten Blüten garnieren.

Sabrina Paul am 15. Mai 2025