SHRIMP BAO BURGER | ORANGE OCEAN RUB

Dauer:	40 min
Schwierigkeit:	Mittel
Zusatzinfos:	Fisch

Zutaten für 4 Personen

Equipment:	
1	Holzkohlegrill bzw. Big Green Egg
1	Burger Presse
Gewürze & Zutaten:	
600 G	Garnelen roh, ohne Darm, ohne Schale
2 EL	Orange Ocean Rub
1 TL	Snofnugg Norwegische Salzflocken
1 handvoll	Koriandergrün
1 handvoll	Frühlingszwiebeln
2	Romana Salatherzen
ETWAS	Terra Verde BIO Olivenöl
4	Bao Burger Buns (siehe extra Rezept)
ETWAS	Orange & Passion Fruit Curry Sauce

Zubereitung

1. Die Garnelen mit Orange Ocean Rub und Salz mischen, fein schneiden oder durch die grobe Scheibe vom Fleischwolf lassen. Sogleich in 4 Teile portionieren, mit der Burger-Presse formen und kühl stellen.
2. Big Green Egg zum direkten Grillen auf 300 °C vorheizen.
3. Koriander mit kaltem Wasser abbrausen, trockenschütteln und samt Stielen nicht zu fein schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, trocknen, in feine Ringe schneiden, mit dem Koriander mischen und die Salatherzen in einzelne Blätter teilen, waschen, trocknen und alles bei Seite stellen.
4. Die Garnelen-Pattys mit etwas Olivenöl einpinseln, mit Snofnugg Salzflocken leicht salzen und sofort von beiden Seiten jeweils 2-3 Minuten sehr heiß grillen.

Burger zusammenbauen:

1. Die warmen, frisch gedämpften Burger Buns aufschneiden. Beide Teile auf den Schnittflächen mit reichlich Orange & Passion Fruit Curry Sauce bestreichen. Auf die untere Hälfte zwei Salatblätter sowie 1-2 Esslöffel Koriander-Frühlingszwiebel-Mischung verteilen, das Shrimp-Patty auflegen, den Deckel vom Burger Bun on top!

Copyright © 2024 Gewürzmühle Rosenheim

2 … in beide Hände nehmen, reinbeißen, Augen schließen, genießen!

Copyright © 2024 Gewürzmühle Rosenheim