

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.
- Koriander mit kaltem Wasser abbrausen, trockenschütteln und samt Stielen nicht zu fein schneiden.
- 3 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!

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