



Ölz Brioche Burger Brötle mit Calamari & Garnelen

Burger Rezept mit Chili-Limettenmayonnaise & Wasabi Nüssen für 4 Portionen



Zutaten

4 Stk Ölz Brioche Burger Brötle

Für die Limettenmayonnaise:

1 Stk Eigelb

1 Msp Austernsauce

1 TL Sojasauce

1 Stk scharfe Chilischote

Saft & Abrieb einer Limette

etwas Honig

Zucker

Salz

100 ml Öl

Für den Burger:

240 g Clamari

8 Stk Wildfang oder Bio Garnelen

2 Stk Tomaten

100 g Senfgurken

50 ml Senfgurkenmarinade

1/4 Kopf Eissalat

Zubereitungszeit

ca. 45 min

Für die Limettenmayonnaise:

1. Eigelb, Chili, Limettensaft und Limettenabrieb mit einem Schneebesen gut verrühren und das Öl in einem dünnen Strahl, unter ständigem Rühren, einlaufen lassen.
2. Mit Salz, Zucker und etwas Honig abschmecken.

Für den Burger:

1. Calamari putzen und in Streifen schneiden.
2. Garnelen schälen, entdarmen und längs halbieren.
3. Calamari und Garnelen in einer heißen Pfanne in Olivenöl kurz unter ständigem Wenden anbraten.
4. Ölz Brioche Burger Brötle kurz antoasten und mit den Garnelen & Calamari belegen, mit Mayonnaise & Eissalat-Gurkenmischung garnieren.
5. Die Tomaten in Scheiben schneiden und leicht zuckern, salzen und darauf legen.
6. Mit Wasabinüssen bestreuen und den Deckel darauf setzen.