



Ölz Maxi Burger Brötle

mit Thunfischpatty, Rucola und Koriander Pesto



Zutaten

4 Stk Ölz Maxi Burger Brötle

100 g Rucola

Für die Thunfischpatty:

2 EL Olivenöl

2 TL Sojasauce

2 Stk Eier

2 Dosen Thunfisch in Olivenöl

2 Stk Rote Paprika

4 Stk Frühlingszwiebeln

200 g Vollkorn Semmelbrösel

Salz & Pfeffer

Für die Mayonnaise:

125 g Mayonnaise

125 g Sauerrahm

1 Stk Chilischote (rot)

1 Stk rote Zwiebeln (klein)

Saft einer halben Zitrone

1 EL Honig

Salz & Pfeffer

Für das Korianderpesto:

1 Bund Koriander

1 Stk Chilischote (rot)

1 TL Ingwer (gerieben)

2 Zehen Knoblauch

50 g Pinienkerne

Saft einer halben Zitrone

60 ml Olivenöl

Salz & Pfeffer

Zubereitungszeit

30 min

Für die Thunfischpatty:

1. Den Thunfisch mit dem Olivenöl und der Sojasauce in eine Schüssel geben und gut vermischen.
2. Die Paprika und die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und fein hacken.
3. Das Gemüse und die Semmelbrösel zur Thunfisch-Masse geben und gut verrühren. Die Eier in die Masse schlagen und untermischen.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen, kurz rasten lassen.

Für die Mayonnaise:

1. Die Mayonnaise mit dem Sauerrahm glatt rühren.
2. Die Chilischote und die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und sehr fein hacken.
3. Die Chilischote und die Frühlingszwiebeln mit dem Zitronensaft und dem Honig zur Mayonnaise geben.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren.
5. Mit feuchten Händen aus der Thunfisch-Masse Laibchen formen.
6. Die Thunfisch Laibchen am vorgeheizten Grill von beiden Seiten anbraten.

Für das Korianderpesto:

1. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.
2. Die Chilischote waschen, putzen und fein hacken.
3. Den Ingwer schälen und fein hacken.
4. Den Koriander waschen und grob hacken.
5. Mit den Knoblauchzehen, den Pinienkernen, dem Öl, dem Salz und dem Pfeffer in eine Schüssel geben. Den Saft einer halben Zitrone auspressen und dazugeben.
6. Mit dem Stabmixer zu Pesto pürieren.

Für den Burger:

1. Die Ölz Maxi Burger Brötle auseinander nehmen und an den Schnittflächen kurz angrillen.
2. Die Ölz Maxi Burger Brötle mit Mayo bestreichen, mit den Laibchen belegen, Pesto und Rucola darauf verteilen und mit dem Deckel belegen.

3. Mit der hausgemachten Mayonnaise zum Dippen sowie mit frischem Rucola servieren.

Umsetzung in Kooperation mit "Steaks and Stories"
(www.steaksandstories.at)