Ölz brioš burger s pečenimi začinjenimi račjimi prsmi

Recept za burgerje za 4 porcije



Sestavine
4 rezine Ölz brioš burger
180 g račjih prsi
Mešanica petih začimb v prahu
2 figi
Solata iz hrastovih listov
2 čajni žlici sesekljanih slanih pistacij
1 svilnati tofu
***
Za čebulo iz portovca:
400 g rdeča čebula
1/16 l rdečega vinskega kisa
1/4 l rdečega portskega vina
60 g sladkorja
Sol, črni poper, dijonska gorčica
Nekaj škroba

Čas priprave
ca. 50 min

Za čebulo iz portovca:

1. V ponvi stopite sladkor.
2. Čebulo narežite na trakove, dodajte rdeči vinski kis, ga prelijte in zmešajte. Dodajte portsko vino in počasi kuhajte, dokler tekočina skoraj ne izgine.
3. Začinite s soljo, poprom in dijonsko gorčico. Po potrebi zgostite z malo škroba in pustite, da se ohladi.

Za račje prsi:

1. Mesno stran začinite s petimi začimbami v prahu, posujte s soljo in prečno narežite na kožo.
2. V ponvi na kožni strani približno 8-12 minut pri 175 °C cvrite do rožnatega odtenka, nato pustite, da na kratko počiva, in narežite na približno 5 mm debele rezine.

Za burgerje:

1. Na kratko popecite Ölz brioš burger, na katerega položite rezine račjih prsi.
2. Na vrh razporedite po 3-4 rezine fig in svilnatega tofuja.
3. Na fige položite čebulo iz portovca, okrasite z listi solate in pistacijami.