SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Shrimp Bao Burger | Orange Ocean Rub

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

600 g Garnelen roh, ohne Darm, ohne Schale

2 Esslöffel Orange Ocean Rub

1 Teelöffel 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!

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