

## Asia Fish Burger

VORBEREITEN

40  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Burger

2 Potatoe Buns  
360 g Thunfisch-Steak (roh)  
200 g Baby-Spinat  
6 Krabben-Chips (Krupuk)  
50 g Mayonnaise  
3 Teelöffel Pflaumenmus  
1 1/2 Teelöffel Wasabi-Paste  
1 Päckchen Radieschen-Kresse  
1/2 Bund Koriander  
1 rote Zwiebel  
1 Limette  
1 Esslöffel Honig  
15 ml Sojasauce  
3 cm Ingwer  
25 g Panko  
2 Teelöffel Fischsauce  
2 Knoblauchzehen  
1 Chilischote  
Pfeffer, grobes Salz, Pflanzenöl

### Besonderes Zubehör

Grill

mit Freunden auf dem Balkon länger. Perfektes Timing, um deinen Grill aus dem Winterschlaf zu wecken und direkt mal mit einer neuen Burger-Variation aufzutrumpfen. Es müssen ja nicht immer nur Rinderhack und Käse sein. Wie wär's denn mal mit einem asiatisch angehauchten Burger, der dank einer Explosion an frischen Aromen Lust auf mehr (und Urlaub) macht. Der Star im Brötchen ist hier ein Patty aus frischem gehacktem Thunfisch, Zwiebeln, Koriander, Knoblauch, Chili, Soja- und Fischsauce. Die Bindung bringt Panko, asiatische Semmelbrösel, in die Masse. Klingt vielleicht im ersten Moment komisch, schmeckt aber unbeschreiblich gut. Gebratener Spinat und Pflaumen-Wasabi-Mayo geben nochmals einen Kick; Krabben-Chips on top einen tollen Crunch beim Abbeißen.

Probier es einfach mal aus und überrasche deine Gäste mit 'nem prall belegten Asia Fish Burger.

- 1 -

Grill auf maximaler Hitze aufheizen lassen.

- 2 -

Zwiebel, Knoblauch, Ingwer schälen und fein würfeln. Chilischote und die Hälfte des Korianders fein hacken. Limettenschale abreiben.

- 3 -

Rohen Thunfisch fein hacken und zusammen mit Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Chili, Koriander, Limettenabrieb, Saft einer halben Limette, ein wenig Wasabi, Panko, Honig, Soja- und Fischsauce in einer Schüssel verrühren und kalt stellen.

- 4 -

Mayonnaise, Pflaumenmus und restlichen Wasabi

Endlich werden die Tage wieder milder und die Nächte

## Asia Fish Burger

miteinander verrühren. Mit Pfeffer abschmecken.

- 5 -

Spinat mit einem Schuss Öl und etwas Salz in einer Pfanne bei starker Hitze 1 Minute kross anbraten.

- 6 -

Aus dem gehackten Thunfisch Patties formen, leicht mit Öl einreiben und ca. 2 Minuten auf dem Grill von beiden Seiten anbraten. Bunhälften die letzte Minute mit anrösten.

- 7 -

Kresse grob hacken und Patty darin wälzen. Mayonnaise auf die Buns geben. Mit Spinat, Patty, Koriander und Krabben-Chips stapeln.