

Holy Basil Burger mit scharfer Thai-Mayo

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Wendeplatte
Pürrierstab

Was 'n Dilemma: Du stehst voll auf thailändisches Essen. Aber du liebst auch deine Burger! Und nun? Ein Cheeseburger zur Vorspeise und dann Thaicurry als Hauptgericht? Kann man machen, geht aber auch eleganter: Unser Holy Basil Burger kommt mit Rindfleischpatty, scharfer Mayo, Thaibasilikum, Chili und 'nem Ei im gedämpften Bao Bun. Die Reinkarnation eines asiatischen Streetfood-Classic!

Was hier zwischen die Hefeteig-Hälften kommt, ist Pad Krapao 2.0 im Fingerfood-Format. Pad was? Pad Krapao! Thailand-Kenner wissen Bescheid – saftiges Hackfleisch, duftendes Thaibasilikum, würzige Fischsauce, höllisch-scharfe Chili und on top ein Spiegelei, dessen softes Eigelb langsam über die ganze Chose fließt und dem ohnehin schon geilen Ensemble noch die goldgelbe Krone aufsetzt. Auf Bangkoks Straßen kommt das Pad Krapao aus dem Wok und mit der obligatorischen Ladung Reis dazu. Bei uns stattdessen mit 'nem fetten Klacks Thai-Mayo direkt auf die Faust. Holy Basil! Wat 'ne BBQ-Bombe!

- 1 -

Für die Thai-Mayo Eigelbe mit einer Prise Salz und 2 EL kaltem Wasser in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürrierstab mixen.

- 2 -

Während des Mixens erst langsam 50 ml Pflanzenöl, dann Limettensaft, Sesamöl, Reisessig, Fisch- und Austernsauce dazugeben.

- 3 -

Zutaten für 2 Burger

Für den Burger

2 Bao Buns
500 g Rinderhack
1 Handvoll frisches Thaibasilikum
2 große rote Chili
2 Eier
1 große Tomate
1/4 Salatgurke
1 Handvoll Erdnüsse, ungesalzen
Öl zum Braten

Für die Thai-Mayo

2 Eigelb
2 Esslöffel kaltes Wasser
1 Esslöffel Reisessig
1/2 Teelöffel Sesamöl
100 ml Pflanzenöl
1 Knoblauchzehe
1 Teelöffel Limettensaft
1 Teelöffel Fischsauce
1 Teelöffel Austernsauce
1 Teelöffel Palmzucker
2 Esslöffel Sriracha-Sauce

Besonderes Zubehör

Gasgrill

Holy Basil Burger mit scharfer Thai-Mayo

Restliches Pflanzenöl hinzugießen und weiter mixen bis die Mayo schön cremig wird. Knoblauchzehe fein hacken und zusammen mit Palmzucker und Sriracha-Sauce unterrühren. Mayo bis zum Anrichten kalt stellen.

- 4 -

Wendeplatte in den Grill legen. Grill auf mindestens 300 °C vorheizen.

- 5 -

Aus dem Rinderhack 4 gleichgroße Patties formen. Mit etwas Öl einpinseln und ca. 2 Minuten von jeder Seite scharf angrillen. Bei mittlerer indirekter Hitze auf gewünschte Garstufe nachziehen lassen.

- 6 -

Währenddessen die Erdnüsse in einer Pfanne ohne Öl etwa 5 Minuten goldbraun anrösten. Tomate, Gurke und Chili waschen und in Scheiben schneiden.

- 7 -

Thaibasilikum waschen und die Blätter abzupfen. Spiegeleier auf der Wendeplatte bei niedriger Hitze etwa 3 bis 4 Minuten braten, sodass der Rand knusprig, das Eigelb aber noch fast flüssig ist.

- 8 -

Die Bun-Hälften auf dem Grill ca. 1 Minute anrösten. Mit Mayonnaise bestreichen. Ein Patty auf die untere Hälfte setzen und mit Gurke und Tomate belegen. Das Spiegelei daraufsetzen. Zweites Patty vorsichtig auf das Ei geben und mit reichlich Chili und Thaibasilikum belegen. Geröstete Erdnüsse darüberstreuen und zweite Bun-Hälfte aufsetzen.