

## Auf die Faust - Sous Vide Schweinebauch Burger

VORBEREITEN

45  
Min.

ZUBEREITEN

24  
Std.

NIVEAU



### Zutaten Für 2 Burger

2 Brioche Burger Buns  
400 g Schweinebauch  
6 Black Tiger Garnelen  
4 Frühlingszwiebeln  
30 g Mayonnaise  
30 g Hoisin Sauce  
2 Teelöffel Erdnussbutter  
100 g frischer Spinat  
60 g Blue Stilton  
4 Teelöffel schwarzer Sesam  
30 ml Weißwein  
Öl zum Frittieren

### Besonderes Zubehör

Sous Vide Garer  
Vakuumiergerät  
Vakuumbutel  
Gusseisenpfanne

Du möchtest dir oder deinen Freunden etwas ganz Besonderes gönnen? Dann ist ein Schweinebauch-Garnelen Burger genau das Richtige für deine kommende Grillparty.

Zwischen einem glänzenden Brioche Bun türmen sich gebratene Frühlingszwiebeln, krosser Sous Vide Schweinebauch, knallgrüner frittierter Spinat und rosarote, knusprige Black Tiger Prawns. Und als wäre das noch nicht genial genug, runden geschmolzener Blauschimmelkäse, asiatische Mayonnaise und Sesam dieses Burger-Kunstwerk ab.

- 1 -

Wasserbad mit dem Sous Vide Garer auf 65 °C vorheizen.

- 2 -

Kruste vom Schweinebauch in Rauten einschneiden und salzen. Bauch in einem Folienbeutel vakuumieren, ins heiße Wasserbad geben und 24 Stunden garen.

- 3 -

Mayonnaise, Hoisin Sauce, Erdnussbutter und die Hälfte des Sesams in einer Schüssel zu einer cremigen Masse verrühren.

- 4 -

Frühlingszwiebeln halbieren und längs aufschneiden, bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit einem Schuss Öl 1 Minute anbraten und mit Wein ablöschen. Wein einkochen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne ist.

- 5 -

Frittieröl in einem Topf auf mittlerer Hitze aufheizen. Spinat mit einem trockenen Tuch putzen und für 1 Minute frittieren (Achtung, Spritzgefahr). Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

- 6 -

## Auf die Faust - Sous Vide Schweinebauch Burger

Gusspfanne bei starker Hitze vorheizen, bis sie anfängt zu qualmen.

- 7 -

Schweinebauch aus dem Beutel holen und mit Krepp trocken tupfen. Garnelen pulen, Darm entfernen. Einen Schuss Öl in die Pfanne geben und Fleisch und Garnelen von beiden Seiten ca. 2 Minuten anrösten.

- 8 -

Brötchenhälften in der Pfanne kurz anrösten und Burger mit Hoisin-Mayo, Schweinebauch, Spinat, Garnelen und Sesam belegen. Käse in die noch heiße Pfanne geben, ein paar Sekunden schmelzen lassen und auf die Garnelen gießen. Mayo auf der 2. Burgerhälfte verstreichen und Deckel aufsetzen.