

Frisch gekocht
Donnerstag, 16. Juni 2016



Rezept von Andreas Wojta

Erdäpfel-Cheeseburger mit Mango und Avocado

1 Stunde (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für das Erdäpfelbrot: 500 g Mehl (glatt, Type W700), 120 g Erdäpfel (gekocht), 250 ml Wasser (lauwarm), 1 Packung Trockengerm, 1 TL Salz (gehäuft), Sesam zum Bestreuen (dunkel und hell).

Für die Avocado-creme:

2 vollreife Avocado, 10 Cocktailparadeiser (kleinwürfelig geschnitten), Saft von 1/2 Zitrone, 2 große Knoblauchzehen (fein gehackt), Salz.

Für die Mangosalsa:

2 vollreife Mango (Fruchtfleisch kleinwürfelig geschnitten), 1 rote Zwiebel (klein geschnitten), 1 Chilischote (klein geschnitten), 1 Spritzer Weißweinessig, Salz.

Außerdem:

4 dickere Scheiben Halloumi-Käse, 1 kleiner Bund Rucola, 500 g dünner grüner Spargel, Olivenöl, Salz.

Zubereitung

Für das Erdäpfelbrot die gekochten Erdäpfel durch eine Presse drücken. Mehl mit lauwarmem Wasser, Salz, Trockengerm und gepressten Erdäpfeln vermischen und mit den Handballen zu einer Kugel kneten. Mit einem Tuch abdecken und ca. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Danach den Teig nochmals zusammenschlagen und durchkneten. Den Teig in Stücke teilen und zu Hamburger-Laibchen formen. Diese auf ein mit Butterpapier ausgelegtes Backblech setzen und zugedeckt nochmals gehen lassen, mit lauwarmem Wasser bepinseln, mit Sesam bestreuen. Auf einem Pizzastein am Griller zugedeckt grillen oder im vorgeheizten Rohr bei 170 °C 40 Minuten backen.

Den Halloumi-Käse auf den Grill legen und beidseitig grillen.

Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und mit einem Löffel das Fruchtfleisch aus der Schale kratzen. Fruchtfleisch in einer Schüssel mit einer Gabel fein zerdrücken. Gehackte Paradeiser, Zitronensaft und Knoblauch zugeben, gut vermischen und mit Salz abschmecken.

Für die Mangosalsa das Mango-Fruchtfleisch, gehackte Zwiebel, gehackten Chili und Weißweinessig vorsichtig vermengen und mit Salz abschmecken.

Den Spargel waschen und grillen. Wenn der Spargel eine hellbraune Farbe angenommen hat, auf den Tellern anrichten und mit etwas Olivenöl beträufeln, mit Salz würzen.

Die Erdäpfel-Burger-Laibchen aufschneiden, mit der Avocado-creme bestreichen. Den gegrillten Halumi auflegen und mit Mango-Salsa und Rucola garnieren.