

Lammburger mit gebratenem Spargel und karibischer Mojo

Wer Gegensätze liebt und wen kulinarische Stilbrüche neugierig machen, der ist hier genau richtig. Karibische Fruchtaromen explodieren förmlich auf den köstlichen Röstaromen des Lammfleischs, das unerwartet als amerikanischer Burger auftritt. Und der grüne Spargel? Übernimmt die Rolle des eleganten Aromen-Vermittlers.



Zutaten

Burger

- 1 Scheibe Toastbrot
- 100 g Vollmilchjoghurt
- 50 g Pinienkerne
- 2 TL Pimentkörner
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Frühlingszwiebeln
- 50 g Rosinen
- 500 g Lammhackfleisch
- 1 TL Zimt
- 1 - 2 TL Salz
- 1 Prise Cayennepfeffer

Mojo

1 Avocado
50 g Ananas
1 Mango
4 Frühlingszwiebeln
75 ml Orangensaft
Saft von 2 Limetten
2 EL Koriandergrün, gehackt
1 rote Chilischote, gewürfelt
Salz, Pfeffer, Zucker

Spargel

500 g grüner Spargel
4 EL Olivenöl
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

1. Toastbrot würfeln, mit Joghurt mischen und 10 Min. stehen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne goldgelb rösten. Pimentkörner ebenfalls rösten und fein mahlen. Pinienkerne, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Rosinen fein hacken.
2. Lammhackfleisch und alle Zutaten gut miteinander vermischen, abschmecken und für 1 Stunde in den

Kühlschrank stellen.

3. In der Zwischenzeit Avocado, Ananas, Mango und Frühlings-zwiebeln klein würfeln und mit den restlichen Zutaten mischen und würzen. Abgedeckt ca. 30 Min. durchziehen lassen, damit sich die Aromen entfalten und verbinden können.

4. Aus Hackfleischmasse kleine Burger formen und braten.

5. Spargel putzen, schräg in dünne Scheiben schneiden und im heissen Olivenöl bissfest braten. Würzen und sofort mit Burgern und Mojo anrichten.
