

indindische Surf'n'Turf-Buns

für die 'Brötchen' | 3 Kabeljau-Filets • 3 mittelgroße, mehlig kochende Kartoffeln • 1cm frischen Ingwer • 1 Knoblauchzehe • 2 Schalotten • 1 TL Curry • 1 TL Sambal Olek • 2 TL Salz • 1 Bund frischer Koriander • 2 Bio-Eier (M) • 5 EL Mehl • 100g Panko-Mehl • neutrales Pflanzenöl zum Frittieren

REZEPT (für 2 Burger)

- Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser gar kochen. Abschütten und beiseite Stellen.
- Die Kabeljau-Filets in sprudelndes Salzwasser geben, dann die Hitze abdrehen und den Fisch in 5-6 Minuten gar ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein Würfeln. In 1 EL Pflanzenöl glasig anschwitzen.
- Solange die die Kartoffeln und der Fisch noch warm sind, beides in eine Schüssel geben und mit Hilfe einer Gabel, o.ä. zerkleinern und miteinander vermengen.
- Die angeschwitzten Schalotten mit dem Knoblauch, Curry, Sambal Olek und Salz hinzu geben und alles miteinander vermischen.
- Den Ingwer auf einer Reibe ganz fein reiben; den Koriander samt der Stängel fein hacken. Beides zur Fisch-Masse geben und unterrühren.
- Mit Hilfe eines Metallrings 4 ca. 10cm große 'Buns' formen und auf einem Teller auskühlen lassen.
- Pflanzenöl in einem Topf oder der Fritteuse auf ca. 160°C erhitzen.
- Die Buns zuerst in Mehl, dann im verquirlten Ei und zum Schluss im Panko wenden.
- Die Surf'n'Turf-Buns in ca. 6 Minuten im heißen Öl goldgelb ausbacken.
- Den Burger nach eigenem Gusto belegen. Ich habe mich für ein Rindfleisch-Patty, Remoulade, Gewürzketchup, frischen Salat, rote Zwiebeln und ausgebackenen Bacon entschieden.