

GAMBA-BURGER MIT SCHALOTTEN-ZITRONENGRAS-MARMELADE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Ingwerpüree 450g



Rotes
Pfefferschotenpüree
450g



Zitronengraspüree 450g

ZUTATEN

10

- Für die Gamba-Burger
- 1500 g Gambas geschält
- 25 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 25 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 25 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 8 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- Pfeffer und Salz
- 10 Gon Bao Brötchen
- 0,5 Kopf Eisbergsalat
- 1 rote Zwiebel
- Kewpie-Mayonaise
- 0,5 Gurken
- Öl zum Grillen
- Für die Schalotten-Zitronengras-Marmelade (3,75 kg)
- 3 kg gehackte Schalotten
- 100 g Bresc (Citroengraspuree) Zitronengraspüree
- 75 g Bresc rode peperpuree (rotes Pfefferschotenpüree)
- 1 dl Sake
- 1 dl Weißwein
- 0,5 dl Reissessig
- 1 l Wasser
- 500 g Zucker
- 250 g Butter
- 3 Limette
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Die Butter schmelzen. Schalotte, Pfefferschotenpüree und Zitronengras andünsten und den Zucker dazugeben. Mit Sake, Essig, Weißwein ablöschen und genügend Wasser hinzugeben, bis alles bedeckt ist.

In 2 Stunden schmoren und bei Bedarf gelegentlich etwas Wasser hinzufügen.

Die abgeriebene Zitronenschale und den Saft nach Geschmack hinzufügen. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gambas auftauen lassen und trocken tupfen und zu feinem Tatar schneiden. Ingwer, Zitronengras, Pfefferschoten und Knoblauch darunter mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hamburger formen und an einem kalten Ort aufbewahren. Eisbergsalat zerkleinern, Gurke in dünne Scheiben und Zwiebel in Ringe schneiden.

Die Brötchen in einem Dampftopf erwärmen.

In der Zwischenzeit die Burger grillen, nicht zu gar werden lassen.

Die Brötchen mit Salat, Mayonaise, Gurke und roter Zwiebel belegen und die Burger mit etwas Marmelade darauf legen.