

Sardischer Hirten-Imbiss/Lamm-Burger mit Kräuter-Dip

 happy-mahlzeit.com/2019/08/25/sardischer-hirten-imbiss-lamm-burger-mit-kräuter-dip/

Zutaten für 4 Personen

Für den Burger:

- 600g durchwachsenes Lammfleisch aus Schulter oder Nacken
- 1 EL Grill-Gewürz, ersatzweise Lamm-Gewürz
- mildes Chili-Salz
- 1 TL Öl

Für den Kräuter-Dip:

- 100g griechischer Joghurt mit 10% Fett
- 1 TL Basilikumblätter, frisch geschnitten
- 2 Minzeblätter, frisch geschnitten
- 1 Prise getrocknete, italienische Kräuter, ersatzweise je 1 Prise getrockn. Bohnenkraut, Majoran, Thymian, Rosmarin und Oregano
- mildes Chili-Salz
- Zucker

Außerdem:

- 100g Zucchini
- 2 Tomaten
- 4 Blätter Romanasalat
- 1 TL Öl
- mildes Chili-Salz
- 4 Scheiben italienisches Weißbrot, etwa handgroß
- 1/2 Knoblauchzehe
- 1 EL mildes Olivenöl
- 4 EL Pecorino-Späne

Für die Gewürz-Mühle:

- 2 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Fenchelsamen

Zubereitung:

Für den Kräuter-Dip den Joghurt mit Basilikum, Minze und den übrigen Kräutern in einer Schüssel gründlich verrühren. Mit Chili-Salz und 1 Prise Zucker würzen.

Für die Burger das Lammfleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen oder vom Metzger durchdrehen lassen. Das Hackfleisch mit Grill-Gewürz und Chili-Salz würzen und aus der Masse mit angefeuchteten Händen oder mit einer Burgerpresse 4 flache Burger formen.

Die Zucchini putzen, waschen und quer in 3-4mm dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Die Salatblätter waschen und trocken schleudern. Die Pfefferkörner und Fenchelsamen in eine Gewürz-Mühle füllen.

Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. 1/2 TL Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Die Zucchini auf beiden Seiten hell anbraten, aus der Pfanne nehmen und mit Chili-Salz und der Mischung aus der Gewürz-Mühle würzen. Das restliche Öl mit einem Pinsel in der Pfanne verstreichen und die Tomatenscheiben darin auf beiden Seiten kurz anbraten, so dass sie gerade heiß sind. Mit Chili-Salz würzen und in der Pfanne warm halten.

Für die Burger eine weitere Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl darin mit einem Pinsel verstreichen. Die Burger auf beiden Seiten je ca. 2 Minuten anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zum Servieren die Weißbrotscheiben im Toaster oder in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Brotscheiben auf vorgewärmte Teller legen, mit der Schnittseite der halben Knoblauchzehe einreiben und mit etwas Olivenöl beträufeln. Mit dem Dip bestreichen, mit Zucchini-, Tomatenscheiben und Salatblättern belegen und die Burger daraufsetzen.

Den Imbiss mit Pecorino-Spänen und nach Belieben mit Basilikum garnieren.

Rezept: Alfons Schuhbeck

Quelle: herzhaft & süß vom 14.1.2018