

# LAMM-BURGER DUO

## LAMM-BURGER DUO

Als wir letzte Woche fleißig am Schrauben waren musste es etwas Schnelles geben. Da gibt es ja einige Gerichte die passen würden - ich habe mich für Lamm-Burger entschieden. Mit einem schönen Lammhüftsteak... aber wie weiter...? Süß, würzig, exotisch? So richtig konnte ich mich nicht entscheiden, also gab es ein Burger-Duo. Einen mit Preiselbeeren und einen mit einer milden Guacamole. Dazu keine großen Beilagen, nur etwas Salat mit Olivenöl und Cranberry-Essig. Und da sich zu diesem Zeitpunkt nur die Löffel von der Suppe in der Besteckschublade angefundnen haben wurden beide Burger als „Fingerfood“ verspeist.



### Zutaten für 4 Lamm-Burger:

2 Lammhüftsteaks

4 Burger-Brötchen

1/2 Zwiebel

2 TL Senf

3-4 Hand voll Salat, hier mit roter Beete

2 Tomaten (hier Kumato)

3/4 Avocado

Pfeffer & Salz

2 EL Limettensaft

1 kleine Chili

etwas Parmesan

2 EL Preiselbeeren

Olivenöl

Cranberry-Essig

### Zubereitung:

Die Lammhüftsteaks werden gesalzen und gepfeffert und kommen mit etwas Öl in die Pfanne. Scharf anbraten und dann von jeder Seite 3-4 Minuten bei mittlerer Hitze medium garen. Leider

hatte ich nur ein Universalmesser im Haus - was für eine Umstellung... zum Glück nur für diesen einen Abend.



Zwiebel und Tomaten werden in Scheiben aufgeschnitten. Die Avocado wird geschält, entkernt und mit der Gabel zerdrückt. Die fein gehackte Chili untermengen und das Ganze mit Pfeffer, Salz und Limettensaft abschmecken.



Die Burgerbrötchen aufschneiden, aufbacken und den Boden mit Senf bestreichen. Den Salat als Salatbett auf dem Teller verteilen und mit Essig und Öl anmachen. Die Burger-Böden darauf setzen und unter etwas Salat verstecken.



Jetzt schneide ich die Lammhüftsteaks auf - die sind wunderbar rosa gebraten. Dann platziere ich Lamm und Zwiebel auf dem Burger.



Etwas Parmesan auf das Fleisch hobeln und die Tomatenscheiben darauf legen. Weil ich mich nicht entscheiden kann wird ein Deckel mit Guacamole und einer mit Preiselbeeren bestrichen.



Die Burger Deckel auf die Burger setzen und etwas andrücken.

Lasst es euch schmecken!

