

## EDELBURGER „A BISSERL MEER“

LANGUSTE / AJVAR-ESPUMA / BROKKOLI / KRÄUTERÖL



\*Zubereitung Patty: siehe Burger Patty Rezepte

### Zutaten pro Burger

Toastwecken	Scheiben ausstechen, Schnittflächen in Butter oder Öl anbraten
Langustenschwanz	bei mittlerer Hitze in Olivenöl anbraten, mit Salz und etwas Zitronensaft würzen
Friséesalat	mit etwas Weißweinessig oder Zitronensaft und Olivenöl marinieren
Brokkoli	Wenn verfügbar, würde wilder Brokkoli perfekt passen. Brokkolirosen bissfest blanchieren, in Eiswasser abschrecken, trockentupfen, dann in Öl-Butter-Gemisch sautieren und mit Salz würzen.
Ajvar-Espuma	100 g Ajvar fein mixen. 200 g Erdäpfel weichkochen, zweimal durch die Presse drücken und mit 50 ml Milch und 100 ml Schlagobers kurz aufkochen, Ajvar und 50 g braune Butter (Nussbutter) unterrühren und Masse fein passieren. In eine 0,5-l-Sahneflasche füllen, 1 Sahnekapsel aufschrauben, gut schütteln und im Wasserbad bei max. 65°C warm stellen.
Kräuteröl	Petersilie inkl. Stängel, Knoblauch und grüne Chili kleinhacken, mit Olivenöl, Limettenzesten und Limettensaft verrühren und mit Salz würzen.

**Tipp:** Es muss nicht immer Languste sein, es passt auch Hummer