

Surf - and - Turf - Burger

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Edler Snack oder Abendessen auf Surf - and - Turf Art

Zutaten

- Für den Burger:
- 400 g Tatarfleisch
- 1 Eigelb
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Tl guter Tomaten Ketchup
- Für die Garnitur:
- 4 rohe Riesengarnelen, küchenfertige geschält, ohne Darm
- 4 Scheiben Frühstücksspeck - Bacon
- 4 Hamburger - Weizen - soft - Brötchen
- 1 große Tomate ohne Blüte, in Scheiben
- 4 EL Mayonnaise
- 2 TL Wasabi - grüne Meerrettichpaste
- 4 Blätter Eisbergsalat, knackig in kaltem Wasser aufgefrischt, mundgerecht gezupft Etwas Zitronensaft
- 1 El Pflanzenöl mit 1 El Butter gemischt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Die Brötchen durchschneiden und von einer Seite in einer heißen Grillpfanne rösten.

Schritt2

Die Baconscheiben in der heißen Stielpfanne kross braten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schritt3

Die Mayonnaise und Wasabi glatt verrühren.

Schritt4

Die Riesengarnelen abspülen, wieder trocken tupfen, mit etwas Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern.

Schritt5

In schäumende Butter geben und von beiden Seiten 4 - 5 min. saftig und nicht zu trocken braten.

Schritt6

Das Tatarfleisch mit den Zwiebeln, Tomaten Ketchup und dem Eigelb vermengen und pikant mit Salz, Paprika und Pfeffer, (Wer mag Cayenne Pulver) nach eigenem Geschmack würzen.

Schritt7

Mit feuchten Händen 4 Burger formen. In einer Stiel - oder Grillpfanne mit Öl zunächst von beiden Seiten anbraten, dann die Butter dazu geben und weitere 3 - 4 min. saftig zu Ende braten.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die untere Burger - Brötchenhälfte mit der Wasabi Mayonnaise bestreichen, darüber das Salatblatt und die Tomatenscheiben legen.

Schritt10

Die Tatarsteaks, den Speck und die Garnelen drauf setzen, obenauf den Brötchendeckel leicht andrücken; mit Zitronenspalten servieren.

Schritt11

Schritt12

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** riesengarnelen, Tomate, wasabi

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/surf-and-turf-burger/>