

# Prawn Burger

## MIT AVOCADO

### Zutaten Patties:

- 550 g mittelgroße Garnelen, geschält, Darm entfernt
- 6-8 EL Panko oder feine Semmelbrösel
- 1 Ei (Größe L), leicht verquirlt
- 1 EL Dijon-Senf
- 1 EL Mayonnaise
- fein geriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- ½ TL grobes Meersalz
- 1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Avocado gehakt

### Zutaten Mayonnaise:

- 4 EL Mayonnaise
- fein abgeriebene Schale von einer 1 Bio-Zitrone
- 1 TL frisch gepresster Zitronensaft
- 1 TL Meerrettich (Glas)
- 1 Prise grobes Meersalz
- 8 Scheiben Pancetta (italienischer Bauchspeck)
- Olivenöl
- 4 Toastbrötchen, aufgeschnitten
- 2 EL fein gehackte Frühlingszwiebeln (nur die hellgrünen Teile)



### Zubereitung:

Garnelen in Küchenpapier wickeln und überschüssige Feuchtigkeit ausdrücken, dann in der Küchenmaschine grob zerkleinern. In einer großen Schüssel mit den restlichen Patty-Zutaten vermengen. Für 5 Min. ins Gefrierfach stellen. Vier kompakte, 2 cm dicke Patties mit einem Durchmesser von 8 cm formen. Patties mit Frischhaltefolie abgedeckt mind. 30 Min. oder bis zu 2 Std. kalt stellen.

Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten. Die Grillplatte zum Vorheizen auf den Grillrost legen. In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Mayonnaise verrühren. Pancetta auf der heißen Grillplatte in 6-8 Min. auf beiden Seiten knusprig braten. Patties auf der Grillplatte über direkter starker Hitze (ca. 210°C) 6-8 Min. grillen, bis sie goldbraun sind. Brötchen mit der Schnittfläche nach unten auf den Rost über direkter Hitze legen. In den Brötchen jeweils 1 Patty, Mayonnaise, 2 Scheiben Pancetta und ½ EL Frühlingszwiebeln anrichten und die Burger servieren.