



Grüne-Soße-Burger

Zutaten

Für die Burger:

4 Brioche Burger Buns
4 hochwertige Rindfleisch-Burger-Patties à ca. 180 g
4 Eier
2 Handkäse
etwas Butter oder Öl zum Braten

Grüne-Soße-Mayo

200 g Mayonnaise
ca. 50 g Frankfurter Grüne-Soße-Kräuter
1 TL mittelscharfer Senf
1-2 TL Zitronensaft
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Für die Grüne-Soße-Mayo die Kräuter sehr fein hacken oder kurz mixen. Mit Mayonnaise, Senf und Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Handkäse in dünne Scheiben schneiden. Die Burger-Patties auf einer sehr heißen Grillplatte oder in einer Pfanne kräftig anbraten und bis zum gewünschten Gargrad fertig braten. Kurz vor Ende den Handkäse auflegen.

Parallel die Eier als Spiegeleier braten. Die Brioche Buns halbieren und auf den Schnittflächen kurz anrösten.

Die Bun-Unterseiten großzügig mit Grüne-Soße-Mayo bestreichen. Patty mit Handkäse und Spiegelei daraufsetzen und mit der oberen Bun-Hälfte abschließen

Modernes Fischbrot mit dreierlei Fisch

Zutaten

Fischbrot

4 große Scheiben gutes Sauerteig- oder Landbrot
120 g geräucherter Lachs
120 g mit Roter Bete gebeizter Lachs
120 g Goldlocken vom Tilapia
1 große Salatgurke
1 Zitrone
frischer Dill und Kresse

Meerrettichcreme

200 g Schmand oder Crème fraîche
2-3 EL Sahnemeerrettich
1 TL Zitronensaft
Salz und Pfeffer

Gurken:

2 EL heller Essig
1 TL Zucker
etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Schmand oder Crème fraîche mit Meerrettich und Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurke mit Spiralschneider oder Sparschäler in lange, dünne Bänder schneiden. Mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer leicht marinieren und anschließend gut abtropfen lassen.

Die Brotscheiben nach Wunsch kurz anrösten und großzügig mit der Meerrettichcreme bestreichen. Die Gurkenbänder locker daraufsetzen.

Geräucherten Lachs, Rote-Bete-Lachs und Tilapia-Goldlocken in größeren Stücken auf dem Brot verteilen. Mit Dill, Kresse und etwas Zitronenabrieb oder wenigen Tropfen Zitronensaft fertigstellen

Schwaben-Bowl

Zutaten

Kartoffelsalat:

800 g festkochende Kartoffeln
1 kleine Zwiebel
ca. 200 ml kräftige Brühe
3 EL Weißweinessig
1 TL mittelscharfer Senf
2 EL neutrales Öl
Salz und Pfeffer

Süß-saure Linsen:

250 g Berg- oder Tellerlinsen
1 kleine Zwiebel
ca. 500 ml Brühe
2-3 EL Essig
1 TL mittelscharfer Senf
1-2 TL Zucker
Salz und Pfeffer

Außerdem:

6-8 Maultaschen
6 Eier
etwas Butter oder Öl
4 EL Röstzwiebeln
Schnittlauch oder Frühlingslauch

Zubereitung:

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln mit Schale kochen, kurz ausdampfen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel fein würfeln. Die heiße Brühe mit Essig, Senf, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und über die noch warmen Kartoffeln geben. Vorsichtig vermengen, kurz ziehen lassen und das Öl unterheben. Der Kartoffelsalat soll schön saftig und schlotzig bleiben.

Für die Linsen die Zwiebel fein würfeln und zusammen mit den Linsen in der Brühe weich garen. Mit Essig, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer deutlich süß-sauer abschmecken. Die Linsen warm und leicht sämig halten. Die Maultaschen in Streifen oder Stücke schneiden und im Airfryer knusprig backen. Alternativ mit etwas Öl in einer Pfanne goldbraun braten.

Die Eier verquirlen und mit wenig Butter oder Öl zu einem cremigen Rührei braten. Zum Anrichten zuerst den Kartoffelsalat in die Bowls geben. Darauf die warmen Linsen und das Rührei verteilen. Mit knusprigen Maultaschen, Röstzwiebeln und Schnittlauch oder Frühlingslauch abschließen.