



Erbsenburger von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen):

Erbsen-Bratling

50 g Grünkernschrot
125 ml Gemüsebrühe
1 rote Zwiebel
Petersilie
Minze
80 g Erbsen
80 g gelbe Schälervbsen, vorgegart
1 Ei
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
2-3 EL Erbsenmehl, alternativ Haferflocken oder Weizenmehl

Erbsen-Sauce „GuacaOhne“

400 g Erbsen, TK oder frisch
Salz, Zucker
1-2 Limetten, unbehandelt
Koriander
Kreuzkümmel, gemahlen
Koriandersamen
1-2 Zehen Knoblauch
2-3 EL Kürbiskernöl
Pfeffer
1-2 EL natives Olivenöl

Sowie

150 g Zuckerschoten
Öl zum Braten
80 g Kirschtomaten, gelb und rot
4 Brioche-Burger-Brötchen
1 Päckchen Erbsenkresse
2 EL Backerbsen

Zubereitung (circa 45 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Für den Bratling den Grünkernschrot trocken anrösten, dann die Gemüsebrühe dazugeben, aufkochen und ausquellen lassen. Währenddessen die Zwiebel fein würfeln und Petersilie und Minze hacken. Zum leicht abgekühlten Grünkern geben, ebenso teils zerstampfte Erbsen, Schälervbsen, das Ei, Salz, Pfeffer und Muskatnuss. Gründlich vermischen, die Konsistenz über die Zugabe von Erbsenmehl steuern und etwas quellen lassen.



Für die Sauce die Erbsen in gesalzenem und gezuckertem Wasser wenige Minuten garen, dann in Eiswasser abschrecken. In einen Mixbecher geben, zusammen mit Limettenabrieb, -saft, Koriander, Kreuzkümmel, Koriandersamen, Knoblauch,

Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer. Mixen, bis eine glatte Masse entstanden ist, die Konsistenz über die Zugabe von Olivenöl steuern.

Die Zuckerschoten putzen und grob schneiden. In einer Pfanne mit Öl schwenken und die Kirschtomaten halbiert dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und geriebenem Knoblauch würzen und bereitstellen. Nun mit feuchten Händen die Bratlings-Masse zu Fladen formen, deren Größe an die Burgerbrötchen angepasst ist. Die Burgerbrötchen auf den Schnittflächen trocken in einer Pfanne rösten. Dann entnehmen und die Bratlinge in etwas Öl knusprig ausbacken.

Dann die Burger zusammenbauen, die Unterteile der Brötchen mit der Sauce bestreichen, den Bratling darauf geben, mit der Zuckerschoten-Masse, Erbsenkresse und angestoßenen Backerbsen belegen. Die Oberteile wieder aufsetzen und sofort servieren.

Dieses Gericht ist vegetarisch.