

# Surf- and-Turf- Burger

mit Steak  
und Garnelen



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 4 Blatt Kopfsalat
- 4 Burger Buns
- 4 Minutensteaks vom Schwein
- 1 TL Salz
- 4 Garnelen (küchenfertig)
- 4 EL Bratöl
- 4 EL Cocktailsoße
- Für die Tomatensalsa:*
- 400 g Strauchtomaten
- 1 rote Paprika
- 1 rote Chilischote
- 2 Knoblauchzehe
- ½ Bund Koriander
- 1 EL Zitronensaft
- 4 EL Natives Olivenöl extra
- 2 TL Rohrohrzucker
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 TL Kreuzkümmel

## ZUBEREITUNG:

1. Für die Salsa die Tomaten waschen, Strunk entfernen und klein würfeln. Paprika waschen, Stiel und Kerngehäuse entfernen und ebenfalls fein würfeln. Chilischote waschen, der Länge nach aufschneiden, die Samen entfernen und fein schneiden. Knoblauch pellen und fein würfeln. Koriander waschen und fein schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft und Olivenöl vermengen. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Grill anheizen. Salatblätter waschen und trocken schleudern. Burger Buns quer aufschneiden. Steaks kalt abspülen, trocken tupfen,

in Streifen schneiden und salzen. Garnelen kalt abspülen und trocken tupfen.

3. Grillpfanne mit 2 EL Öl einpinseln. Steakstreifen für 2,5 bis 3 Minuten unter Wenden grillen, im Ofen warmhalten. Pfanne erneut mit 2 EL Öl einpinseln und die Garnelen für 3 Minuten unter Wenden grillen.

4. Die untere Brötchenhälfte mit Cocktailsoße bestreichen. Mit Salatblatt, Steakstreifen und Salsa belegen. Die obere Brötchenhälfte aufsetzen. Je eine Garnele auf einen Holzspieß stecken und mittig durch den Burger spießen.