



Surf'n'turf-Burger mit Knobi-Pommes

dazu Schnittlauchremoulade und Tomatensalat



40-50min



3-4 Personen

Bock auf Burger, aber bitte mit Stil? Kein Problem: Die luftig-lockeren Briochebrötchen werden heute mit einer illustren Mischung aus saftigen Rindfleischpattys, rosa angebratenen Garnelen, fruchtiger Paprika und einer selbstgerührten Remoulade mit Schnittlauch gefüllt. Letzteres passt auch hervorragend zu den knusprigen Fritten, die mit massig Knoblauch im Ofen gebacken werden. Das ist lukullischer Luxus der Extraklasse!

- 2 rote Spitzpaprika
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 20g Schnittlauch & Petersilie
- 500g Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen Garnelen, aufgetaut ⁴
- 4 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,5,2}
- 4 gewürzte Rindfleischpattys
- 100g Feldsalat

- 4EL Mayonnaise ¹
- 1½EL Butter ²
- 1TL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Knoblauchpresse
- Sieb

Eier (1), Milch (2), Senf (3), Krebstiere (4),
Gluten (5). Kann Spuren von anderen
Allergenen enthalten



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** halbieren, entkernen und mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen, dabei kein Backpapier verwenden. Die **Paprika** in der unteren Ofenhälfte rösten, bis sie in Schritt 2 herausgenommen werden.



Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden und mit 4EL Mayonnaise, 1TL Senf und 1TL Essig vermengen. Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder sehr fein würfeln. Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. Die **Brötchen** aufschneiden.



Die **Kartoffeln samt Schale** in pommesartige Spalten schneiden. Die **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit der **Gewürzmischung**, 2EL Olivenöl sowie ½TL Salz vermengen und über den **Paprika** 20-23Min. im Ofen backen. Die **Paprika** nach ca. 10Min. Backzeit der **Kartoffeln** aus dem Ofen nehmen.



Die **Pattys** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. anbraten, bis sie gar und gebräunt sind. Die **Pattys** an den Pfannenrand schieben und 1½EL Butter in die Pfanne geben. Den **Knoblauch** und die **Garnelen** mit 1 kräftigen Prise Salz auf jeder Seite 1-2Min. braten, bis sie pink sind. Die Pfanne vom Herd nehmen.



Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die **Petersilie** mit 2EL Olivenöl, 2EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Die **Tomaten** halbieren oder vierteln und mit dem **Dressing** vermengen.



Die **Pommes** aus dem Ofen nehmen. Die **Brötchen** mit der Schnittseite nach oben 3-4Min. aufbacken. Die **Paprika** mit 1 Prise Salz bestreuen. Die **Brötchen** mit der **Remoulade** bestreichen und mit den **Spitzpaprika**, den **Pattys**, den **Garnelen** und **etwas Feldsalat** belegen. Den **übrigen Feldsalat** mit den **Tomaten** vermengen und nebst **Pommes** zu den **Burgern** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(235bfe13ebf007ce2eea9e689707fac7_img.jpg\)](#) [!\[\]\(bbad87fcdf5285698c00ff2227464bf2_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f40fcf1439bdf0ff0174e7d9c96d1715_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**