Sesamtoast-Garnelen-Burger

Kategorien:	Backen, Belegte Brote und Brötchen, Buffets, Diabetiker, Fingerfood, Fisch/Krustentiere, Fischgerichte, Single, Snacks, Überbacken, Vegetarisch, Vorspeisen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

800 g Garnelen ohne Kopf und Schale
1/2 rote Peperoni
1 Bund Koriander
2 EL mildes Currypulver
125 g Salatgurke
125 g griechisches Joghurt (10 %) oder Crème fraîche
1 EL Limettensaft
3 Eier
50 ml Milch
8 Scheiben Toastbrot
75 g Kopfsalat
8 EL Olivenöl
200 g Sesam
2 Limetten
Salz

Zubereitung

Garnelen klein schneiden.
Peperoni ohne Stiel und Kerne fein hacken.
Die Hälfte vom Koriander grob hacken.
Alles mit Curry und Salz im Blitzhacker nicht zu fein pürieren.
Mit feuchten Händen vier toastbrotgroße Burger (Patties) formen und auf ein leicht geöltes Backblech legen.
Salatgurke schälen, längs vierteln, eventuell die Kerne entfernen und die Gurke in kleine Würfel schneiden.
Mit Joghurt, Limettensaft und Salz verrühren.
Eier mit Milch verquirln.
Toastbrot entrinden.

Salat in feine Streifen schneiden.
Backofen auf 50°C vorheizen.
Die Garnelen-Patties in 3 EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite knapp 2 Minuten anbraten.
Anschließend im Ofen warmhalten.
Toastbrot zuerst im Ei, dann in Sesam wenden, und im restlichen Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite goldbraun braten.
Auf Küchenpapier abtupfen lassen.
Zuerst das Joghurt, dann die Patties, die Salatstreifen und die übrigen abgezupften Korianderblätter darauf verteilen.
Mit Toastbrot abschließen.
Die Limetten in etwa 12 kleine Ecken schneiden und dazu servieren.