

Hermosa Beach-Boy für 4 Personen

1. Zubereitung Patty:

- 600 g Rinderhack
- Salz und Pfeffer

Das Hack in 4 Portionen teilen und würzen. Ggf. mit einer Burger-Pressen in Form bringen. Bis zur Verwendung kaltstellen.

2. Zubereitung Avocado:

- 2 Avocados
- 2 Prisen Kreuzkümmel
- 2 Prisen Cajun
- ¼ Knoblauchzehe, sehr fein gehackt
- ¼ rote Thaichili, fein gehackt
- 1 weiße Zwiebel, fein gewürfelt
- 3 EL Olivenöl
- Saft von ½ Zitrone
- 2 Prisen Meersalz
- 1 Prise Zucker
- ¼ Bund frischer Koriander

Eine Avocado längs vierteln, entkernen und die Schale abziehen. Längs 8 gleiche Scheiben herausscheiden und auf dem Grill oder in einer Grillpfanne anbraten. Kreuzkümmel und Cajun (am besten beides kurz anrösten) mit dem Knoblauch, der Chili und der zweiten Avocado in einem Mixer pürieren. Zwiebelwürfel mit 1 TL Öl in einer Pfanne goldgelb anbraten, dann mit dem restlichen Öl zusammen zu der Avocadocreme geben und nochmals mixen. Sauerlich pikant abschmecken.

3. Zubereitung Mais:

- 1 Maiskolben vorgegart
- Etwas Öl
- 50 g Butter
- 1 EL Honig
- 2 Prisen Meersalz

Maiskolben in einer heißen Pfanne mit etwas Öl rundherum goldgelb anbraten. Währenddessen die Butter in einer Pfanne die Butter schmelzen und den Honig und das Meersalz dazugeben. Den Maiskolben quer halbieren und die Körner mit einem Messer in einem Stück vom Strunk abtrennen sodass 4 Scheiben entstehen. Die Scheiben kurz in der Butter schwenken und sofort anrichten.

4. Zubereitung Speck:

12 dünne Scheiben Speck mit etwas Olivenöl in einer Pfanne braten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

5. Anrichten:

- Burger Buns
- Etwas gesalzene Butter
- 6 EL Ketchup
- Salz, Pfeffer
- Friséesalat
- 4 eingelegte getrocknete Tomaten
- 1 Prise Rohrzucker
- Etwas Limettensaft
- Etwas Olivenöl

Die Buns aufschneiden und in der Pfanne mit etwas gesalzener Butter auf den Innenseiten goldgelb anbraten. Den Boden großzügig mit der Avocadocreme und den Deckel mit etwas Ketchup bestreichen. Die vorbereiteten Patties auf dem Grill bis zur gewünschten Garzeit braten, salzen und pfeffern. Friséesalat

mit etwas Limettensaft, Rohrzucker, Meersalz und Olivenöl marinieren. Die fertigen Patties auf die Bun-Böden legen. Ketchup, Mais, getrocknete Tomaten, gegrillte Avocado, Friséesalat und Speck übereinanderschichten, mit dem Deckel abschließen und sofort servieren.