



### Surf & Turf Burger

#### Zutaten 2 Pers:

- 250 g Rinderhack
- 80 g Garnelen
- 4 El Pflanzenöl
- 2 Hamburger Brötchen
- 50 g Mayonnaise
- 1 Bio Zitrone
  
- 1 Avocado
- 1 TI Wasabi aus der Tube
- 4 Salatblätter
- 1 Tomate
- 1/4 Salatgurke
- Salz, Pfeffer

#### Zubereitung:

Für die Surf & Turf Burger das Rinderhack mit Salz und Pfeffer würzen und zwei Pattys von jeweils 125g formen. Die Patty mit etwas Pflanzenöl beidseitig bestreichen und entweder auf dem Holzkohlegrill oder in einer Grillpfanne von beiden Seiten schön knusprig grillen. Die Garnelen würzen, mit dem restlichen Öl marinieren und ebenfalls kurz grillen. Die Hamburger Brötchen aufschneiden und mit den Schnittflächen auf dem Grill kurz rösten. Die Mayonnaise mit etwas Zitronenabrieb und Zitronensaft würzen. Die Avocado schälen, halbieren und entkernen. Mit einer Gabel die Avocadohälften zerdrücken und etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Wasabi zufügen und verrühren. Die Tomate und die Salatgurke in Scheiben schneiden. Nun die zwei unteren Hälften der Hamburger Brötchen mit etwas Zitronenmayonnaise bestreichen und mit Salatblättern belegen. Die Avocadocreme auf den Salatblättern verteilen und darauf Tomatenscheiben verteilen. Die gegrillten Rinderhackpattys darauf setzen und mit Gurkenscheiben belegen. Nochmals mit etwas Zitronen-Mayonnaise bestreichen und die gegrillten Garnelen auflegen. Mit den oberen Hälften der Hamburger Brötchen abschließen und den Surf & Turf Burger mit einem durchgesteckten Spieß befestigen.

Dazu passen sehr gut knusprige und gesalzene Pommes frites.