



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Burger Dorade - Toastburger



Einkaufsliste:

Dorade, ½, frisch geräuchert, 100 g
Toastbrot, 2 Scheiben
Salatblatt, 1
Salatgurke, 5 dünne Scheiben
Feta, 20 g
griech. Sahnejoghurt, 3 EL
Milch, 3,5 %
Oliven, schwarz, ohne Stein, 5 St.
Oliven, grün, ohne Stein, 5 St.
Tomaten, getrocknet, in Öl, 1 EL
Basilikum, 2 Stängel
Limone, 1 Bio
Chilischote, 1 getrocknete
Chilifäden
Oregano
Salz
bunter Pfeffer



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Symbole für Burger Dorade

	 einfach schnell	 preiswert
 kalt servieren		
	 TO GO FOOD ARBEIT / UNI	 To Go Food Party

Vorbereitung:

- die geräucherte Dorade filetieren,
 - in mundgerechte Stücke zerteilen,
 - Salat waschen und 1 schönes Blatt aussuchen,
 - mit einem scharfen Messer oder der Schneidemaschine von der Salatgurke 5 dünne Scheiben schräg abschneiden,
 - getrocknete Tomaten, grüne und schwarze Oliven grob zerhacken,
 - Basilikumblätter klein schneiden,
 - getrocknete Chilischote längs halbieren, Kerne entfernen,
 - Schote klein hacken,
 - Limonenschale abraspeln, Saft auspressen
-
- „**Griechisches Dressing**“ herstellen:
 - Feta und griech. Joghurt mit dem Zauberstab pürieren,
 - Tomaten, Oliven, Basilikum und Limonenzeste unter die Fetacreme mischen,
 - mit etwas Vollmilch die Konsistenz zu einer Creme korrigieren,
 - mit Chili, Oregano, Limonensaft und Salz abschmecken



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Zubereitung:

- Weißbrotscheiben toasten

Burger zusammenbauen:

- auf der unteren Toastscheibe die Gurkenscheiben verteilen,
- darauf das Salatblatt legen,
- mit dem „Griechischen Dressing“ gleichmäßig bestreichen,
- die Doradenstücke darauf platzieren,
- mit frisch gemahlenem buntem Pfeffer bestreuen,
- Chilifäden darauf verteilen,
- die zweite Toastscheibe darauf legen,
- ggf. mit einem Bambusspieß fixieren
- und kalt servieren

Tipps:

- Geräucherte Dorade ist ausgesprochen schmackhaft. Sie muss aber frisch und damit saftig sein.
- Alternativ könnt ihr auch geräucherte Makrele verwenden.

Weintipp:

Bei diesem Burger dominieren das Räucheraroma der Dorade und die Schärfe der Chili. Wir empfehlen daher einen kräftigen Weißwein wie den Nounat aus Mallorca (Binigrau / Cuvée aus Prensal Blanc und Chardonnay / ausgeglichene Säure).