

Fruchtig pikanter Scampi-Burger



200 g	Frische Scampi
1	Eiweiß
1	Knoblauchzehe
3 EL	Olivenöl
1	Chilischote
4 EL	Sahne
2	Burgerbrötchen
50 g	küchenfertiger Rucola
6	Mangos
2 EL	Löwensenf Sour-Creme Sauce
	Salz, Pfeffer

1. Die Hälfte der Scampis in grobe Stücke schneiden, das Eiweiß unterrühren, leicht salzen und für 10 Minuten kalt stellen. Die anderen 100 g in feine Würfel schneiden.
2. Knoblauch schälen, Chili halbieren und Kerne entfernen. Beides in feine Würfel schneiden. Den Koriander zupfen und die Blätter fein hacken.
3. Die Scampi-Eiweißmischung in einen Mixer geben, pürieren und dabei langsam die Sahne hinzugeben, bis eine cremige Masse entsteht.
4. Koriander, Chili, Knoblauch und Scampiwürfel unter die Creme rühren. Aus der Masse vier Frikadellen formen und diese für 3 Minuten von beiden Seiten grillen.
5. Die beiden unteren Brötchenhälften mit Löwensenf Sour-Creme Sauce bestreichen und mit Rucola belegen. Jeweils 2 Frikadellen sowie die in Spalten geschnittene Mango darauf legen. Mit den Brötchendeckeln schließen.