

Grillen mit Ali und Adnan Folge 10: "Burger dreierlei" vom Grill

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/grillen-mit-ali-und-adnan/grillen-mit-ali-und-adnan-rezepte-folge-zehn-burger-dreierlei-vom-grill-100.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/grillen-mit-ali-und-adnan/grillen-mit-ali-und-adnan-rezepte-folge-zehn-burger-dreierlei-vom-grill-100.html)

Rinder Patties

250 g Rinderhack

1 Schalotte

1 EL Senf

1 EL Osman Gewürz (bestehend aus gleichen Mengen Kreuzkümmel, Fenchelsaat, Kardamom, Koriander, Pfeffer und 1 Prise Zimt)

Salz

Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz und Osman Gewürz würzen.



BBQ-Sauce

2 EL BBQ Sauce

1 EL Dijon Senf

½ EL Meerrettich Senf

1 Schalotte

1 EL Kapern

2 Sardellen

2 Essiggurken

BBQ Sauce mit Dijon und Meerrettich Senf verrühren. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Kapern, Sardellen und Essiggurken fein hacken. Alle Zutaten miteinander vermengen

Gezupfter Lachs

250 g Lachs mit Haut

Olivenöl

Bio Zitrone

Mediterrane Gewürzmischung

1 cm Ingwer

Salz, Pfeffer

Lachs waschen und trockentupfen. Fleischseite mit Öl einreiben und mit Gewürzmischung würzen. Zitrone heiß abwaschen. Zitronenzeste und Ingwer über den Fisch reiben. Zuletzt mit Salz und Pfeffer

würzen

Curry-Mayonnaise

1 Eigelb
1 Spritzer Zitronensaft
Etwas Senf
100 ml Rapsöl
½ EL Curry
1 EL Joghurt
Salz, Pfeffer, Zucker

Eigelb, Senf, Gewürze und Zitronensaft, zunächst ohne Öl, in einer Rührschüssel aufschlagen. Nun nach und nach kleine Mengen Öl unterrühren, bis sie eine cremige, feste Konsistenz bekommt. Zum Schluss den Joghurt einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Fenchel-Orangensalat

1 Fenchel
1 Orange
1 Zitronen
1 cm Ingwer
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker

Fenchel waschen, Strunk entfernen. Und fein hobeln. Orangen waschen und schälen, schneiden Sie die Segmente heraus und geben Sie diese zu dem Fenchel. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den Ingwer auf einer feinen Reibe zu dem Salat hobeln. Zuletzt das Olivenöl einrühren.

Gemüse Patties

150g Kidneybohnen gekocht
100g Erbsen gekocht
½ Karotte
1 kleine Zwiebel
2 EL Hafer (zart)
1 Knoblauchzehe
Öl zum Braten
Salz Pfeffer

Karotte schälen und auf der groben Seite hobeln. Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen, klein schneiden. Öl in einer Pfann erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Kidneybohnen, Erbsen und Karotten vermengen und „vermantschen“. Zwiebel und Knoblauch zugeben. Hafer zur Bindung unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Papaya-Gurken Salat

½ Salatgurke
½ Papaya
1 Peperoncini

1 cm Ingwer
1 EL Zitronensaft
2 EL Olivenöl
4 Stängel Koriander
Salz, Pfeffer, Zucker

Papaya schälen, Kerne mit Hilfe eines Löffels entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Chili halbieren, Kerngehäuse entfernen und in dünne Streifen schneiden. Salatgurke waschen, halbieren und entkernen. Zuerst in Streifen, dann in Würfel schneiden. Alles in eine Schüssel mit Zitronensaft geben. Den Ingwer auf einer feinen Reibe zu der Mischung hobeln, anschließend Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Nun das Olivenöl einrühren. Zuletzt den Koriander zupfen unter den Salat heben.

Gegrillte Süßkartoffeln

3 Süßkartoffeln
1-2 EL Olivenöl
Fleur de Sel

Süßkartoffel waschen und auf dem Grill platzieren. Immer wieder wenden. Die Schale darf dabei auch gerne ein wenig braun werden. Die Süßkartoffel ist fertig, wenn man mit einer Nadel, sanft durch Sie hindurchstechen kann. Süßkartoffel halbieren, mit Olivenöl und Fleur de Sel würzen.

Walnuss-Trauben- Minz Chutney

2 EL Walnusskerne
2 EL Sultaninen
1 Peperoncini
3 Zweige Minze
1 EL Rapsöl
Zucker, Salz, Pfeffer

Peperoncini halbieren, entkernen und grob klein schneiden. Sultaninen grob hacken. Walnusskerne in einem Mörser geben und zerstoßen. Sultaninen und Peperoncini zugeben und ebenfalls zerstoßen. Rapsöl zugeben. Minze waschen, trocken tupfen und in den Mörser geben. Alles zu einer homogenen Masse zerstoßen. Zuletzt mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken

Grill-Gemüse

2 Aubergine
2 Zucchini
Salz, Pfeffer

Gemüse waschen, schneiden und der Länge nach vierteln. Gemüse mit Öl bestreichen und würzen. Nun auf dem Grill für 10 Minuten grillen, bis das Gemüse bissfest ist und eine schöne Röstfarbe angenommen hat