

Rezept Karpfenburger

Zutaten für 2-4 Personen

Für die Patties (ergibt ca. 4 Stück)

- 500 g Karpfenfilet ohne Haut
- 200 g gekochte Kartoffeln ohne Schale
- 2 EL Senf
- 1 EL Kartoffelmehl
- 1 EL getrockneter Thymian
- 1 EL Zitronensaft
- 4 TL Salz
- 2 TL Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- Etwas Weizendunst

Oder aber die fertigen Patties bei uns im SeeHofladen kaufen - saisonal und solange der Vorrat reicht

Für den Dip

- 400 g Hokkaido-Kürbis
- 60 g Hirtenköse
- 3 EL Joghurt
- 2 EL Honig
- Ein Spritzer Zitronensaft
- Etwas Olivenöl
- 1 Prise Pfeffer

Außerdem

- 4 Burgerbrötchen
- 4 Salatblätter
- 4 Scheiben Käse (zum Beispiel Géramont cremige Scheiben)
- 4 Scheiben Tomaten

- 8 Scheiben Bacon
- Butterschmalz

Zubereitung

1. Für die Patties Karpfenfilet und Kartoffeln durch den Fleischwolf lassen
2. Karpfen-Kartoffel-Masse mit den restlichen Zutaten vermengen und gut durchkneten
3. Je circa 150g schwere Kugeln formen, auf einem Teller mit Weizendunst rollen und auf Backpapier zu Patties flachdrücken; sie sollten circa 3 Zentimeter dick sein
4. Für den Dip Kürbis waschen, entkernen und in Scheiben schneiden; ca. 400g Kürbisscheiben auf ein Blech mit Backpapier legen, mit Olivenöl beträufeln und pfeffern; bei 180 Grad Umluft circa 25 Minuten backen, bis der Kürbis schön gebräunt ist
5. Ofenkürbis mit den restlichen Zutaten zu einem cremigen Dip pürieren
6. Im noch warmen Ofen die Burgerbrötchen vorwärmen
7. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Patties ca. 3-4 Minuten von jeder Seite anbraten; kurz vor Schluss den Bacon dazugeben und knusprig braten
8. In der Zwischenzeit beide Burgerbrötchen-Hälften mit dem Kürbisdip bestreichen und die untere Hälfte mit einem Salatblatt belegen
9. Auf das Salatblatt folgen: Karpfenpatty, Käse, Tomatenscheibe, zwei Scheiben Bacon
10. Brötchen-Hälften zusammenklappen und reinbeißen!

Tipp von Alex & Kathi

Wenn ihr nicht alle Patties anbraten möchtet, dann lassen sie sich auch prima einfrieren und beim nächsten Burgerhunger einfach an- bzw. auftauen und ab in die Pfanne!

Und wenn es mal kein Burger sein soll, schmecken die Karpfen-Patties auch als Fischfrikadellen mit Kartoffelstampf, Salat oder Gemüse. Bei den Beilagen kannst du kreativ werden!