



# Burger vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit Avocado, Tomaten-Chili-Kompott und Kartoffel-Aioli



Zubereitungszeit: 3 Stunden

Portionen: 4

Küche: mediterran

Zuschnitt: Hüfte

## Zutaten

Für das Kartoffel-Aioli:

- 1 große Backkartoffel
- 2 ganze Knoblauchzehen, ungeschält
- 250 ml Olivenöl
- Salz
- Piment d'Espelette (aus den Früchten der Gorria-Chili gewonnenes Gewürz) nach Geschmack
- Zitronensaft nach Geschmack

Für das Tomaten-Chili-Kompott:

- 500 g Fleischtomaten
- 2 rote Chilischoten, geputzt, entkernt, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, geschält und gehackt
- Extra Vergine Olivenöl und Salz nach Geschmack

Für die Burger:

- 2 magere Hüften (ohne Deckel) vom Walisischen Lamm
- Olivenöl
- 1 kg Pimientos de Padrón (kleine, grüne spanische Paprikasorte)
- Zitronensaft und Salz nach Geschmack
- 2 Avocados
- 4 Burger-Brötchen

## Zubereitung

1. Für Tomaten-Chili-Kompott Tomaten bei ca. 100 °C ca. zwei bis drei Stunden in Backofen oder auf Grill in



Auflaufform garen, bis Schale beginnt sich zusammenzuziehen und aufzuplatzen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Grob würfeln, mit Chili und Knoblauch vermengen. Öl nach Geschmack hinzugeben.

2. Für Kartoffel-Aioli-Variation Ofen auf 200 – 220°C vorheizen. Backkartoffel mit Knoblauchzehen in Aluminiumfolie wickeln und je nach Größe ca. eine halbe bis eine Stunde so lange backen, bis Kartoffel und Knoblauch gar sind. Herausnehmen, aus Folie nehmen und abkühlen lassen. Kartoffel und Knoblauch pellen. Durch Presse pressen und in Schüssel mit Olivenöl vermengen, bis gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Warm stellen.
3. Hüften vom Walisischen Lamm von allen Seiten scharf angrillen oder in Olivenöl anbraten bis sie kross-braun sind. Dann bei indirekter Hitze ca. 15 Minuten zugedeckt in Bräter bei ca. 200 °C garen.
4. Pimientos de Padrón in Olivenöl scharf anbraten. Von Herd nehmen und in Schüssel mit Zitronensaft und Salz marinieren.
5. Avokados halbieren, entkernen, schälen und in feine Scheiben schneiden.
5. Burger-Brötchen halbieren, grillen oder kross toasten und mit Kartoffel-Aioli bestreichen. Lammhüfte in feine längliche Scheiben schneiden und auf untere Hälften geben. Mit Avokado und Tomaten-Chili-Kompott belegen, schließen und mit Pimientos de Padrón servieren.