

Gegrillter Mango-Feta-Burger mit Gewürzbrot

Rezept für 4 Personen

Für den Teig:

1 große Dose Ravioli
in Tomatensoße
350 g Mehl
200 ml kaltes Wasser
3 EL Olivenöl
1 EL Honig
2 TL Salz
15 g frische Hefe
(weniger als die Hälfte
eines Hefewürfels)
2 Stängel Rosmarin,
die Nadeln ganz
feingehackt

Die Hefe im kalten Wasser lösen, mit Mehl, Salz, Honig, Olivenöl und den gehackten Rosmarinnadeln vermischen. Mehrere Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Für eine ½ Stunde abgedeckt an einem warmen Ort stehen lassen, damit der Teig aufgehen kann.

Die Dose öffnen und nach Herstellerangaben zubereiten. Die Ravioli Ihrem Nachbarn servieren, der Ihnen beim Grillen zuschaut.

Die leere Dose kurz mit Wasser ausspülen und danach mit Butter ausfetten. Den Teig erneut kräftig durchkneten und in die leere Dose geben und mit dem Deckel wieder abdecken. Jetzt den Teig wieder 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Der Deckel muss sich von der Dose abheben. Bei mittlerer Hitze ca. 180° C die Dosen auf den Grillrost stellen, indirekt grillen ca. 40 Minuten. Das Dosenbrot dann vom Grill nehmen, etwas abkühlen lassen und aus der Dose lösen.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA Nr. 20561 · Sitz Guldental

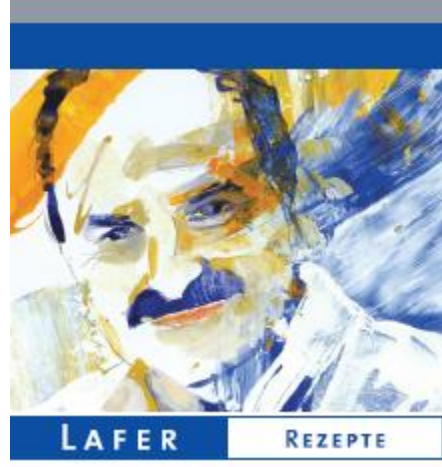
Geschäftsführer: Johann Lafer

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR



Für die gegrillte
Mango mit Fetakäse:

2 milde rote Chili
6 Thymianzweige
gezupft und gehackt
1 EL brauner Zucker
1 reife Mango
Saft einer halben
Limette

Die Chilis entkernen und sehr fein hacken. Den Thymian und die Chilis zusammen mit dem braunen Zucker mischen. Die ungeschälte Mango links und rechts vom Kern abschneiden. Die Fruchtfleischseite mit Limettensaft beträufeln und dann mit braunem Zuckermix bestreuen. Anschließend bei direkter Hitze mit der Fleischseite nach unten grillen. Das Fruchtfleisch von der Schale lösen

1 EL Sonnenblumenöl
200 g Feta Käse am
Stück
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Cayenne Pfeffer
2 EL gehackte
Petersilie

Das Rost mit Öl einpinseln. Den Fetakäse mit geschlossenem Deckel bei direkter Hitze von beiden Seiten 5 Minuten grillen. Nach dem Grillen mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

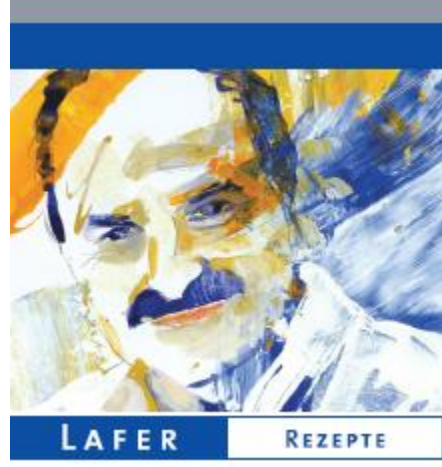
Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA Nr. 20561 · Sitz Guldental

Geschäftsführer: Johann Lafer

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer

LA FER **TABLE D'OR**



Für die Curry- Mango Mayonnaise:

1 frisches Eigelb
1 TL Senf
250 ml
Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer
2 EL Weißwein Essig
Prise brauner Zucker
1 Mango
1 EL Currypulver
1 Knoblauchzehe
1 milde, rote Chili

Das Eigelb und den Senf in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Das Öl zunächst tröpfchenweise unterschlagen, dann in einem dünnen Strahl dazugeben und alles zu einer dick- cremigen Mayonnaise aufschlagen. Mit 2 EL Essig verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und fein würfeln. Mangowürfel und das Currypulver unter die Mayonnaise rühren. Knoblauch und Chili fein hacken und dazugeben.

Für den Belag:

2 Fleischtomaten,
in Scheiben
geschnitten
8 Blätter Romana-
Salat oder Kopfsalat

Zum Servieren das Brot in 8 dicke Scheiben schneiden und offen bei direkter Hitze von beiden Seiten auf dem Grill toasten. Mit Salat und Tomatenscheiben belegen. Gegrillte Mango, Feta drauf, Mayo drauf, Deckel drauf und ...schlemmen.

Dosenöffner, der an
der Seite öffnet
20 g Butter zum
Ausfetten

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA Nr. 20561 · Sitz Guldental

Geschäftsführer: Johann Lafer

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR