

# BIG-HAHUNA-BURGER

Bei Obst im Essen scheiden sich ja die Geister, spalten sich die Gemüter und von den Enzymen wollen wir erst gar nicht reden ... Wer keine Pizza Hawaii mag, sollte diesem Burger trotzdem eine Chance geben. Zugegeben, er ist einer der komplizierteren und fordert selbst Freaks zum Gang ins Spezialitätengeschäft auf. Aber das Ergebnis entschädigt. Hawaiianisches Burger-Ehrenwort. Also dann: Aloha 'Oe!

## ANANAS

½ reife, saftige Ananas  
1 EL Honig  
50 ml Ahornsirup  
50 g Palmzucker  
1 Prise Zimt, gemahlen  
1 Msp. Vanille  
150 ml Ananassaft  
150 ml Kokoswasser  
1 EL Butter

Ananas schälen (siehe YouTube!) und quer in 1,5 cm breite Scheiben schneiden, den Strunk entfernen und Scheiben beiseitestellen. Honig, Ahornsirup und Palmzucker in einer Pfanne schmelzen und leicht karamellisieren, Zimt und Vanille unterheben, mit Ananassaft und Kokoswasser ablöschen. Die Ananasscheiben zugeben und alles sirupartig einkochen. Am Ende die Butter einrühren und alles bis zur Verwendung beiseitestellen.

## KOKOS-CHILI-MAYO

100 ml Kokosmilch  
100 ml Tomatenfond (S. xxx)  
¼ rote Chili, fein gehackt  
2 TL Ananaspüree, frisch (Boiron)  
2 TL Passionsfruchtpüree, frisch (Boiron)  
½ TL Koriandersamen  
5 EL BB-Mayonnaise (S. xxx)  
1 TL saure Sahne  
etwas Meersalz  
etwas Zitrone

Die Kokosmilch und den Tomatenfond in einem Topf sirupartig einkochen, die Chili, die Fruchtpürees und die Koriandersamen zugeben und erkalten lassen. Die Mayonnaise zusammen mit der sauren Sahne und der Kokosmilch-Tomatenfond-Mischung aufschlagen und alles mit Meersalz und Zitronensaft säuerlich würzig abschmecken.

## ANRICHTEN

1–2 kleine rote Thaichili  
1 Bund frischer Koriander  
1 TL Zitronensaft  
1 TL Olivenöl  
etwas Kokosbutter  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
4 Scheiben Cheddar  
½ frische Kokosnuss

Chili quer in feine Ringe schneiden, ggf. entkernen. Koriander grob zupfen und mit Zitronensaft und Olivenöl leicht marinieren.

Die Buns aufschneiden und in der Pfanne mit etwas Kokosbutter (normale Butter geht auch) auf den Innenflächen goldgelb anbraten. Buns in der Pfanne wenden und dann bis zur Verwendung beiseitestellen. Den Bun-Boden und -Deckel mit der Kokos-Chili-Mayonnaise flächig und großzügig bestreichen.

Die vorbereiteten Patties auf dem heißen Grill von beiden Seiten bis zum gewünschten

## VON UNS EMPFOHLEN

PATTYBLEND: Rind (S. xxx)  
PATTY-GRAMMATUR: xxx  
PATTY-ZUBEREITUNG: Grill  
TEIGART: Brioche (S. xxx)  
BUN-TOPPING: Kokosflocken  
BEILAGE: Bohnen mit Knoblauch (S. xxx)  
GETRÄNK ALK.: Mai Tai oder Freinsheimer Sauvignon Blanc Weingut Rings  
GETRÄNK NON ALK.: Kokoswasser aus frischer Kokosnuss

Garpunkt grillen. Salzen und pfeffern dabei nicht vergessen. Je eine Scheibe Cheddar auflegen und bei geschlossenem Grilldeckel leicht schmelzen

Die fertig gegarten Patties auf den Bun-Böden verteilen. Die Ananas von beiden Seiten auf dem Grill oder in einer Grillpfanne anbraten und leicht karamellisieren, anschließend auf dem Käse platzieren. Frisches Kokosnussfleisch üppig über die Ananas raspeln und den marinierten Koriander und die Chiliringe ausreichend darauf verteilen. Mit dem Deckel abschließen und sofort servieren.

## TIPP

Aus dem übrig gebliebenen Ananasfruchtfleisch kann man das perfekte Ananaspüree für ein Dressing oder den nächsten Piña Colada herstellen.

