



Ölz brioš burger s pečenimi začinjenimi račjimi prsmi

Recept za burgerje za 4 porcije



Sestavine

4 rezine Ölz brioš burger

180 g račjih prsi

Mešanica petih začimb v prahu

2 figi

Solata iz hrastovih listov

2 čajni žlici seseklanih slanih pistacij

1 svilnati tofu

Za čebulo iz portovca:

400 g rdeča čebula

1/16 l rdečega vinskega kisa

1/4 l rdečega portskega vina

60 g sladkorja

Sol, črni poper, dijonska gorčica

Nekaj škroba

Čas priprave

ca. 50 min

Za čebulo iz portovca:

1. V ponvi stopite sladkor.
2. Čebulo narežite na trakove, dodajte rdeči vinski kis, ga prelijte in zmešajte. Dodajte portsko vino in počasi kuhajte, dokler tekočina skoraj ne izgine.
3. Začinite s soljo, poprom in dijonsko gorčico. Po potrebi zgostite z malo škroba in pustite, da se ohladi.

Za račje prsi:

1. Mesno stran začinite s petimi začimbami v prahu, posujte s soljo in prečno narežite na kožo.
2. V ponvi na kožni strani približno 8-12 minut pri 175 °C cvrite do rožnatega odtenka, nato pustite, da na kratko počiva, in narežite na približno 5 mm debele rezine.

Za burgerje:

1. Na kratko popecite Ölz brioš burger, na katerega položite rezine račjih prsi.
2. Na vrh razporedite po 3-4 rezine fig in svilnatega tofuja.
3. Na fige položite čebulo iz portovca, okrasite z listi solate in pistacijami.