



## **Kalbfleischburger mit Calamartuben, Oliven, Salbei und pikanter Salsa**

8 gute schwarze Oliven ohne (Stein), 1 EL Fenchelsamen, 2 Pimentkörner, ½ EL getrocknete grüne Pfefferkörner, 50 g Lardo, ½ Bund Salbei, 500g Kalbsmett (eventuell selbst machen), ½ TL fein geriebene Zitronenschale, Meersalz, 50 G Rucola, 1 große Tomate, ½ Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 – 2 frische Jelapenos, 1 küchenfertige Calamar-Tube ca 150 g, 2 EL Olivenöl, schwarzer Pfeffer, 1/2 EL Zitronensaft, 2 EL Pflanzenöl, 4 Buns, 3 EL selbstgemachte Avocadosauce, 3 EL selbstgemachte BBQ Sauce.

Oliven hacken, Fenchelsamen, Piment und Pfeffer im Mörser zerstoßen. Lardo fein schneiden. Salbei hacken. Oliven, Speck, Zitronenschale, Gewürze und das Hackfleisch miteinander verkneten. Mit Salz würzen. Rucola und Tomate waschen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Jelapenos in feine Schneiben schneiden. Calamar Tuben waschen und längs in Streifen schneiden. Kreuzweise leicht einritzen. Tomaten würfeln. In einer Pfanne Tomatenwürfel, Jelapenos, Zwiebel, Knoblauch in Olivenöl scharf anbraten. Die Calamar - Streifen kurz auf dem Grill anbraten und anschließend zu der Tomatensalsa geben. Doe Pattis ca. 4 Minuten von jeden Seite anbraten. Die Buns auf der Schnittfläche kurz rösten. Untere Hälften mit Avocado-Sauce bestreichen. Rauke darauf legen. Patties auf die untere Seite legen und die Calamar- Salsa darauf verteilen. Die obere Hälfte mit selbstgemachter BBQ bestreichen und sofort anrichten.