

Burger mit Gräwes-Patty, Mayonnaise, Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

Für die Burger-Buns:

225 g Mehl, Type 00	2 TL Trockenhefe	3 gehäufte TL Backpulver
125 ml Sojamilch	Sojamilch	12 g vegane Butter
1 TL schwarzer Sesam	1 TL weißer Sesam	16 g Zucker
6 g Salz		

Für das Gräwes-Patty:

250 g Sauerkraut	350 g mehlig. Kartoffeln	100 g Räuchertofu
1 Zwiebel	70 ml halbtrockener Riesling	1 Lorbeerblatt
2 gehäufte EL Ei-Ersatz-Pulver	2 EL neutrales Öl	4 EL Alba-Öl
5 Zweige glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die vegane Mayonnaise:

200 ml ungesüßte Sojamilch	$\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 TL Saft	$\frac{1}{2}$ TL Guakernmehl
1 TL mittelscharfer Senf	2 TL Agavendicksaft	1 EL Weißweinessig
4 Stiele Schnittlauch	150 ml Rapsöl	$\frac{1}{4}$ TL Kala Namak
$\frac{1}{2}$ TL Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

150 g Wildkräutersalat mit Blüten	1 Schalotte	2 Zweige Thymian
2 Zweige Estragon	40 ml Weißwein-Essig	1 TL dunkler Balsamessig
2 EL milder grobkörniger Senf	100 ml Traubenkernöl	1 EL Agavendicksaft
1 TL rosa Pfeffer	Salz	

Für die Garnitur:

1 große Tomate	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	4 Blätter Eisbergsalat
----------------	--------------------------	------------------------

Für die Burger-Buns:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Sojamilch ganz kurz erwärmen, sodass sie lauwarm ist. Hefe und Zucker einrühren. Mehl, Backpulver und Salz vermengen. Milch-Hefe-Mischung mit dem Mehl in einer Küchenmaschine verkneten. Dabei die vegane Butter dazugeben. Aus dem Teig zwei Bälle formen. Mit Sojamilch bestreichen und mit Sesam bestreuen. Ungefähr 20 Minuten im Ofen backen, bis sie goldgelb sind. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aufschneiden.

Für das Gräwes-Patty:

Sauerkraut mit dem Riesling und dem Lorbeerblatt zum Köcheln bringen.

Kartoffeln schälen, würfeln und in kochendem Wasser circa 10-15 Minuten garen. Räuchertofu in sehr kleine Würfel schneiden und in 2 Esslöffeln Alba-Öl knusprig braten. Zwiebel abziehen, fein würfeln und zum Tofu geben - glasig dünsten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Ei-Ersatz-Pulver mit 6 Esslöffeln Wasser mischen.

Gegarte Kartoffelwürfel gründlich stampfen, mit der Ei-Ersatz-Mischung mischen. Räuchertofu-Zwiebel-Mischung und Sauerkraut unterheben und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pattys formen und von beiden Seiten knusprig ausbacken.

Für die vegane Mayonnaise:

Sojamilch, Essig, Zitronensaft, Agavendicksaft und Senf kräftig mit dem Pürierstab mixen. Salz, Kala Namak, Zitronensaft, Guakernmehl und Pfeffer hinzufügen und weiter mixen. Öl beim Pürieren langsam einfließen lassen. Pürieren, bis eine steife Mayonnaise entstanden ist. Schnittlauch

in feine Röllchen schneiden und untermischen.

Für den Salat:

Rosa Pfeffer in einem Mörser zerstoßen. Salat gründlich waschen und die essbaren Blüten zum Anrichten zur Seite legen. Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Blätter von den Thymian- und Estragonzweigen abzupfen und fein hacken. Weißweinessig, Balsamessig, Senf, Traubenkernöl und Agavendicksaft miteinander vermischen. Thymian und Schalotte dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat mit der Vinaigrette anmachen und mit den Blüten garniert servieren.

Für die Garnitur:

Tomate und Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Salatblätter waschen und trocknen. Burger aufschneiden und mit Mayonnaise bestreichen. Patty auflegen, dann Salat, Gurke und Tomate und den Burger zuklappen. Ggf. mit einem langen Stab fixieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Roxanne Zarotiadis am 22. November 2021