

Burger mit Kidneybohnen, Basilikum-Pesto, Kartoffel-Chips

Für zwei Personen

Für das Kidneybohnen-Patty:

400 g Kidneybohnen (Dose)	1 kleine Zwiebel	50 g geriebenen Cheddar
1 Ei	50 g Paniermehl	Mehl
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für das Basilikum-Pesto:

1 Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	40 g Parmesan
10 g Pinienkerne	50 ml Olivenöl	1 TL Weißweinessig
Salz	Pfeffer	

Für den Burger:

2 Burger-Buns	4 Scheiben Cheddar	1 Knoblauchzehe
50 g Rucola	80 g Walnusskerne	4 EL Crème-fraîche
50 g weiche Butter	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelchips:

4 vorw. festk. Kartoffeln	2 TL edelsüßes Paprikapulver	1 TL Knoblauchpulver
1 TL Zwiebelpulver	Pflanzenöl	1 EL Salz

Für das Kidneybohnen-Patty:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kidneybohnen in einem Sieb abtropfen lassen und abspülen. In einer Schüssel mit einer Gabel zu einem Brei zerdrücken. Zwiebel abziehen und kleinhacken. Zwiebel, Cheddar und Paniermehl hinzugeben. Ei aufschlagen, hinzugeben und zu einer Masse verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hände mit Mehl bestäuben und aus der Masse ungefähr 2 große Patties formen. Von beiden Seiten in einer Pfanne mit Öl 8-10 Minuten anbraten.

Für das Basilikum-Pesto:

Parmesan reiben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Knoblauch abziehen und feinhacken. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan, Weißweinessig und Basilikumblätter mixen. Olivenöl hinzugeben und mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Burger:

Knoblauch abziehen und feinhacken. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Crème fraîche mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Schnittlauch vermengen und beiseitestellen. Burger Buns aufschneiden und mit weicher Butter bestreichen. Schnittflächen in einer Grillpfanne anrösten und zur Seite stellen. Je zwei Scheiben Cheddar auf je ein Pattie legen und in den Ofen geben. Walnusskerne grob hacken. Auf die Burger-Buns-Hälften zunächst etwas Crème fraîche geben und darauf etwas Basilikum-Pesto. Rucola waschen und trockenwedeln. Auf die untere Burger Bun-Hälfte Rucola und darauf ein Patty mit dem geschmolzenen Käse legen. Auf den Käse noch einen Klecks Basilikum Pesto und anschließend gehackte Walnusskerne geben. Zum Schluss den Deckel des Burger Buns aufsetzen und servieren.

Für die Kartoffelchips:

Kartoffeln waschen und in feine Scheiben hobeln. In einer Fritteuse bei ca. 180 Grad frittieren, bis sie knusprig sind. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen, in eine Schüssel geben und mit Paprika-, Knoblauch- und Zwiebel-Pulver sowie Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

René Rüping am 02. November 2022