

Pilz-Burger, Kürbiskern-Mayonnaise, Cranberry-Soße

Für zwei Personen

Für den Burger:

5 große Austernpilze	2 Brioche-Burger-Buns	2 Blätter Lollo bionda
150 g Ziegenweickäse	250 ml Milch	Butter
Sonnenblumenöl	100 g Mehl	100 g Speisestärke
1 TL getrock. Thymian	1 TL getrock. Oregano	1 TL getrock. Majoran
Salz	Pfeffer	

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft	1 Ei	10 g Senf
200 ml Sonnenblumenöl	50 ml Kürbiskernöl	$\frac{1}{2}$ EL Zucker
$\frac{1}{2}$ EL Salz		

Für die Cranberry-Soße:

250 g TK-Cranberries	100 ml Ahornsirup	Speisestärke, Salz
----------------------	-------------------	--------------------

Für den Slaw:

$\frac{1}{4}$ Rotkohl	$\frac{1}{4}$ Hokkaido	2-3 EL Mayonnaise, von oben
2 EL Weißweinessig	2 EL Kürbiskerne	2 EL getrock. Cranberries
Salz		

Für den Burger: Das Mehl und Stärke vermengen. In zwei flache Schalen aufteilen. In eine Schale die getrockneten Kräuter und eine Prise Salz geben, in die andere Schale die Milch hinzugeben und vermengen.

Pilze putzen. Erst in die nasse Mehl-Mischung geben, dann in der Mehl-Kräuter-Mischung wenden. Sofort in das heiße Öl geben und goldgelb ausbacken.

Die Brioche-Brötchen aufschneiden und mit Butter auf einer Grillpfanne kurz anbraten. Salat und Ziegenweickäse zum Anrichten nutzen.

Für die Kürbiskern-Mayonnaise: Senf, Zucker, Salz, 1 EL Zitronensaft und das Ei in einem hohen Gefäß verquirlen. Dann das Sonnenblumenöl langsam dazugeben und mit einem Stabmixer hochziehen, zum Schluss das Kürbiskernöl nach Geschmack dazu und weiter mixen, bis eine standfeste Mayonnaise entsteht.

Für die Cranberry-Soße: Cranberries mit etwas Wasser erhitzen, bis sie aufplatzen, mit Ahornsirup süßen und etwas salzen. Ggf. mit etwas Stärke andicken.

Für den Slaw: Kürbis fein raspeln und 1-2 Minuten blanchieren. Rotkohl in feine Streifen schneiden. Rotkohl und Kürbis salzen und kurz einmassieren.

Die restlichen Zutaten hinzugeben, vermengen und kaltstellen.

Die Burger zusammensetzen. Dafür auf die Brioche-Brötchen erst den Salat, dann die Cranberrysauce, den knusprigen Pilz, zwei Scheiben Ziegenweickäse (ggf. mit Bunsenbrenner flambieren) und etwas Kürbiskern-Mayonnaise geben. Mit dem Burgerdeckel topfen und servieren.

Julia Lichtner am 05. November 2025