

Pilz-Burger, Kürbiskern-Mayonnaise, Cranberry-Soße

Für zwei Personen

Für den Burger:

5 große Austernpilze
150 g Ziegenweichkäse
Sonnenblumenöl
1 TL getrockn. Thymian
Salz

2 Brioche-Burger-Buns
250 ml Milch
100 g Mehl
1 TL getrockn. Oregano
Pfeffer

2 Blätter Lollo bionda
Butter
100 g Speisestärke
1 TL getrockn. Majoran

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft
200 ml Sonnenblumenöl
 $\frac{1}{2}$ EL Salz

1 Ei
50 ml Kürbiskernöl

10 g Senf
 $\frac{1}{2}$ EL Zucker

Für die Cranberry-Soße:

250 g TK-Cranberries

100 ml Ahornsirup

Speisestärke, Salz

Für den Slaw:

$\frac{1}{4}$ Rotkohl
2 EL Weißweinessig
Salz

$\frac{1}{4}$ Hokkaido
2 EL Kürbiskerne

2-3 EL Mayonnaise, von oben
2 EL getrockn. Cranberries

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 Ziegenweichkäse 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 Ziegenweichkäse (ggf. mit Bunsenbrenner flambieren) und etwas Kürbiskern-Mayonnaise geben. Mit dem Burgerdeckel toppen und servieren.

Julia Lichtner am 05. November 2025