

Falscher Wild-Burger, Kräuterseitlinge, Bratkartoffeln

Für 2 Personen

300 g Rinderhack	300 g Kräuterseitlinge	6 festk. Kartoffeln
3 Schalotten	40 g Butter	250 ml Sahne
250 ml trockener Weißwein	Öl	2 Lorbeerblatt
6 Wacholderbeeren	1 Bund Thymian	1 Bund Salbei
1 Bund glatte Petersilie	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Die Kräuter hacken und unter das Rinderhack mischen. Anschließend die Hamburger formen und mit Pfeffer abschmecken. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, dann die Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt dazugeben. In einem nächsten Schritt die Butter aufschäumen lassen und langsam nussbraun werden lassen. Das Lorbeerblatt wieder entfernen und die Burger in die Pfanne geben. Von beiden Seiten kräftig für jeweils zwei Minuten anbraten, damit sie außen knusprig werden und innen noch rot sind. Insgesamt die Burger für etwa zehn Minuten braten. Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln schälen, in gleich große Scheiben schneiden und in etwas Öl in einer Pfanne goldgelb braten. Die Schalotten abziehen, in feine Ringe schneiden und mit zu den Kartoffeln geben. Dabei die Kartoffeln immer wieder wenden. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zum Durchgaren in den Ofen geben. Anschließend die Kräuterseitlinge putzen und in Scheiben schneiden. Dann in den Bratensaft in die Pfanne geben und einige Minuten anbraten. Das Ganze mit dem Weißwein, der Sahne und nach Bedarf etwas Butter auffüllen und mit Salz abschmecken. Die falschen Wild-Burger zusammen mit den Pilzen und den Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Christiansen am 16. Januar 2012