

Beef-Burger mit Kartoffelecken, Ketchup und Mayonnaise

Für zwei Personen

Für die Burgerbrötchen:

250 g Quark	8 EL Milch	250g Mehl
1 TL Backpulver	2 EL Sesamsamen, hell	$\frac{1}{2}$ TL Thymian
1 EL Zucker	5 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für den Burger:

500 g Hackfleisch vom Rind	50 g Bauchspeck	1 Avocado
----------------------------	-----------------	-----------

Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelecken:

300 g Drillinge	Frittierfett	Salz, Pfeffer
-----------------	--------------	---------------

Für den Ketchup:

400 g Tomaten, geschält	1 Schalotte	3 EL Rotwein, trocken
$\frac{1}{2}$ EL Rotweinessig	2 EL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ TL Pimentkörner, gemahlen
$\frac{1}{2}$ TL Senfpulver	2 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Salz

Olivenöl, Pfeffer

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone	1 Ei	1 EL Senf, mittelscharf
100 ml Pflanzenöl	Salz	

Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Ebenso die Fritteuse auf 160 Grad vorheizen. Für die Brötchen den Quark mit dem Mehl, dem Backpulver, dem Zucker, einer Prise Salz und dem Thymian in einer Schüssel vermengen. Sieben Esslöffel Milch und das Olivenöl dazugeben. Mit einem Handrührgerät mit Knethaken so lange kneten, bis ein homogener Teig entsteht. Anschließend mit den Händen vier gleichmäßige, flache Brötchen formen. Mit der restlichen Milch bestreichen und die Sesamsamen darüber streuen. Anschließend im Ofen backen, bis die Brötchen goldgelb sind. Für die Kartoffelecken die Drillinge waschen und der Länge nach vierteln. In die Fritteuse geben und frittieren, bis die Spalten eine leichte goldgelbe Färbung haben. Anschließend abtropfen lassen und in einer Schale mit Salz und Pfeffer würzen. Für den Ketchup die Schalotte abziehen und klein schneiden. Die Tomaten mit einer Gabel leicht zerdrücken. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen und die Schalotte glasig dünsten. Anschließend das Tomatenmark dazugeben und eine Prise Salz untermengen. Die Hitze etwas reduzieren und mit dem Rotwein ablöschen. Mit etwas Pfeffer, dem Piment und dem Senfpulver würzen. Den Ketchup zwei Minuten köcheln lassen und anschließend die Tomaten, den Zucker und den Rotweinessig untermengen. Weiter auf niedriger Stufe köcheln lassen damit der Ketchup etwas eindickt. Für den Burger die Avocado schälen und in breite Streifen schneiden. Den Speck zu den Brötchen in den Ofen geben und knusprig backen. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und große, flache Frikadellen formen. Eine große Pfanne mit Olivenöl erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten medium anbraten. Anschließend die Frikadellen gut mit Küchentrepp abtupfen. Für die Mayonnaise die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Die andere Hälfte anderweitig verwenden. Das Ei aufschlagen und mit dem Pflanzenöl in ein hohes Gefäß geben. Den Senf und einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Anschließend mit einem Stabmixer auf geringer Stufe vermengen und langsam höher schalten, bis die Mayonnaise eine feste, cremige Konsistenz bekommt. Mit dem Salz und dem Zitronensaft abschmecken. Die Fritteuse auf 190 Grad erhitzen. Die Kartoffelspalten ein zweites Mal in die Fritteuse geben und knusprig ausfrittieren. Anschließend gut abtropfen lassen und mit dem Salz und dem Pfeffer abschmecken. Die Brötchen aus dem Ofen nehmen und in der Mitte längs halbieren. Je eine Brötchenhälfte mit dem Ketchup bestreichen,

das Fleisch darauf legen, die Avocado darauf platzieren und mit dem Speck belegen. Anschließend etwas Mayonnaise darauf verteilen und mit der zweiten Brötchenhälfte abschließen. Die Beef-Burger mit Kartoffelecken, Ketchup und Mayonnaise auf Tellern anrichten und servieren.

Peter Paukner am 19. Januar 2015