

Burger mit Süßkartoffel-Pommes und Limetten-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für den Burger:

300 g Rinderhack (Kamm)	2 Sesam-Burgerbrötchen (XXL)	1 große rote Zwiebel
1 große Gewürzgurken	4 Scheiben Räucherspeck	4 TL Senf
2 Scheiben Cheddar-Käse	1 Schuss Weißweinessig	4 TL Ketchup
6 TL Chipotle-Tabasco	Olivenöl	Salz

weißer Pfeffer

Für den Salat:

$\frac{1}{4}$ Kopf Eisbergsalat	2 EL Mayonnaise	1 EL Ketchup
$\frac{1}{2}$ TL Chipotle-Tabasco	$\frac{1}{2}$ TL Worcester-Sauce	

Für die Pommes:

400 g Süßkartoffelpommes	30 g Sesam	Paprikapulver, edelsüß
Meersalz	Öl, für die Fritteuse	

Für die Mayonnaise:

1 Limette	1 Frühlingszwiebel	1 Eigelb
1 TL Senf	100 ml Sonnenblumenöl	Salz, weißer Pfeffer

Aus dem Rinderhackfleisch Burger-Pattys formen und diese auf einem geölten Teller kurz kalt stellen. Die Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und in einer Schüssel mit dem Essig und einer Prise Meersalz würzen. Die Gewürzgurken in Scheiben schneiden, die Burgerbrötchen halbieren. Zwei Pfannen. Die Pattys mit etwas Öl bestreichen, salzen und pfeffern, zwei Pattys in die Pfanne legen und mit einem Pfannenwender andrücken. In der zweiten Pfanne die Hälfte der Speckscheiben braten. Die Pattys nach einer Minute wenden und mit einem Spritzer Chipotle-Tabasco und einem halben Teelöffel Senf bestreichen. Nach einer weiteren Minute umdrehen und die zweite Seite mit Tabasco und Senf bestreichen. Eine weitere Minute später das Fleisch mit dem knusprigen Speck und einer Scheibe Käse belegen, etwas Wasser in die Pfanne gießen und die Pattys mit einem Deckel zudecken, bis der Käse schmilzt. Den Salat schneiden. Die Mayonnaise, den Ketchup, das Tabasco und die Worcester-Sauce vermischen. Den Salat mit dem Dressing vermengen. In der anderen Pfanne zwei Burgerbrötchen in dem ausgelassenen Speckfett goldgelb rösten. Auf die unteren Brötchenhälften Salat mit Dressing verteilen, die Pattys mit Speck und Käse daraufsetzen und mit Zwiebel und Gurke garnieren. Die Deckel mit Ketchup bestreichen, auflegen und sanft andrücken. Für die Süßkartoffel-Pommes die Süßkartoffeln schälen und in ein Zentimeter dicke Stäbchen schneiden. Sesam in einer Pfanne goldbraun rösten, abkühlen lassen und zusammen mit dem Meersalz im Mörser grob zerstoßen. Die Limette heiß abspülen, zwei Teelöffel der Schale abreiben und den Saft auspressen. Limettensaft und -schale, Senf, das Eigelb und 100 Milliliter Sonnenblumenöl in ein schmales, hohes Rührgefäß geben und mit dem Pürierstab zu einer Mayonnaise aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Frühlingszwiebeln putzen, fein hacken und unter die Mayonnaise heben. Öl in einer Fritteuse oder einem breiten Topf auf 170 Grad erhitzen, die Kartoffelstäbchen darin portionsweise in drei Minuten frittieren, herausheben und abtropfen lassen. Öl auf 190 Grad erhitzen und die vorfrittierten Kartoffeln portionsweise drei Minuten knusprig ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Süßkartoffel-Pommes mit Sesamsalz bestreuen. Den Burger auf einem Teller anrichten, die Süßkartoffelpommes und die Limettenmayonnaise dazu geben und servieren.

Friederike Blümel am 15. Juli 2015