

Avocado-Beef-Burger mit Himbeer-Chili-Soße und Pommes

Für zwei Personen

Für die Beef-Burger:

300 g Rinderhack	6 Scheiben Bacon	1 reife Avocado
1 Tomate	1 kleine rote Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
3 Eier	1 TL scharfes Paprikapulver	1 TL getrockneter Oregano
$\frac{1}{2}$ TL Chilipulver	2 EL Rapsöl	Salz, bunter Pfeffer

Für die Burger-Brötchen:

300 g Mehl	250 g Speisequark	1 Ei
1 Pck. Backpulver	50 g Zucker	2 EL Sesam
1 Prise Salz		

Für die Himbeer-Chili-Sauce:

75 g frische Himbeeren	50 ml Ahornsirup	1 TL Himbeeressig
1 rote Chili		

Für die Süßkartoffelpommes:

4 große Süßkartoffeln	4 EL Maisstärke	3 EL Olivenöl
Öl	Salz	

Für die Mayonnaise:

1 Ei	1 EL neutraler Essig	2 TL Senf (mittelscharf)
1 TL Zucker	125 ml Trüffelöl	Salz

Den Ofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Fritteuse erhitzen.

Für die Burger-Brötchen Ei mit Mehl, Speisequark, Backpulver, Zucker und etwas Salz vermengen. 4 Brötchen daraus formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Bei 200 Grad Umluft für 20 Minuten backen. Anschließend mit Sesam bestreuen.

Für die Süßkartoffelpommes Süßkartoffeln waschen und mit Schale in schmale Streifen schneiden. Mit Öl und Maisstärke bedecken und für zwei Minuten in der Fritteuse kross frittieren. Kurz auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und für weitere vier Minuten goldbraun frittieren.

Für die Trüffelmayonnaise Ei trennen und Eigelb, Essig, Senf, Salz und Zucker in den Mixer geben. Anschließend Trüffelöl unterrühren und mit Salz und Wasser verfeinern.

Für die Burger-Pattys Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und mit Hackfleisch vermengen. Anschließend zwei Eier in Hackmasse geben und mit Paprika, Chilipulver, Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Hackmasse zu Frikadellen formen und in Rapsöl braten.

Für die Himbeer-Chili-Sauce eine Messerspitze Chili mit Himbeeren, Himbeeressig und Ahornsirup vermengen und mixen.

Avocado halbieren, Schale und Kern entfernen. Anschließend in dünne Scheiben schneiden. Tomate waschen und eine Scheibe für den Burger vorbereiten.

In einer Pfanne Bacon knusprig braten. Spiegelei im Anrichtering braten.

Die Burger-Brötchen zusammen mit Pattys, Himbeer-Chili-Sauce, Avocado, der Tomatenscheibe, Bacon und dem gebratenem Spiegelei belegen.

Den Burger auf einem Teller mit Süßkartoffelpommes und Trüffel-Mayonnaise anrichten und servieren.

Christian Stübinger am 20. Juni 2016