

Blue-Cheese-Burger, Rosmarin-Speck, Pommes, Guacamole

Für zwei Personen

Für den Burger:

4 kleine Hamburger-Brötchen	500 g Rinderhackfleisch	100 g Blauschimmelkäse
2 rote Zwiebeln	1 TL Dijonsenf	4 EL Worcestersauce
20 ml neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den Speck:

4 Zweige Rosmarin	6 Scheiben Bacon	4 TL Zucker
2 TL Honig	2 EL Sojasauce	

Für die Pommes:

2 Süßkartoffeln	1 EL Stärke	1 TL rosenscharfes Paprikapulver
1 Prise Cayennepfeffer	$\frac{1}{2}$ TL feines Salz	

Für die Guacamole:

2 reife Avocados	4 Cocktailtomaten	2 Knoblauchzehen
1 Limette	1 Prise Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

50 g Mischsalate	Balsamico-Essig, dunkel	Olivenöl, Salz, Pfeffer
------------------	-------------------------	-------------------------

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Für die Pommes die Süßkartoffeln schälen und in Stäbchen schneiden. Die Stärke in einen Beutel gebe und die Stäbe darin wenden. Im Ofen 25 bis 30 Minuten garen. Mit Paprikapulver, Cayennepfeffer und Salz abschmecken.

Für die Pattys eine Zwiebeln abziehen, klein schneiden und mit dem Hackfleisch vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Senf und Worcestersauce abschmecken. Das Fleisch in gleichgroße Pattys formen und in einer Pfanne mit Öl zwei bis drei Minuten von jeder Seite anbraten. Die zweite Zwiebel abziehen, in Streifen schneiden und in der Pfanne mit braten. Anschließend Käse auf dem Fleisch zerkrümeln, bis er leicht zerfließt und die Zwiebeln darauf geben.

Für den Rosmarin-Speck den Zucker mit dem Honig und der Sojasauce vermengen. Den Bacon durch die Masse ziehen und in einer Reisen Pfanne mit den Rosmarinzweigen anbraten.

Für die Guacamole Avocados halbieren, Kern entfernen und Fleisch von der Schale abtrennen. Cocktailtomaten waschen und kleinschneiden. Die Limette halbieren und den Saft herauspressen. Knoblauch abziehen und klein hacken. In einer kleinen Schüssel Avocado, Tomate, Knoblauch und Limettensaft mit einem Löffel zerdrücken, bis eine angemessene Konsistenz entsteht. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat diesen zerkleinern und gründlich waschen. Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen und über den Salat geben.

Den Blue-Cheese-Burger mit karamellisiertem Rosmarin-Speck, Süßkartoffelpommes und Guacamole auf Tellern anrichten und servieren.

Jimi Blue Ochsenknecht am 14. November 2016