

Filet-Burger mit Shiso-Kresse und Barbecue-Soße

Für zwei Personen

Für den Burger:

250 g gemischtes Hackfleisch	2 Rinderfilets à 100 g	4 Scheiben
durchwachsener Speck	2 Scheiben Toastbrot	2 Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch	1 Ei	1 EL Erdnussbutter
1 EL Butter	1 TL Dijonsenf	2 EL Paniermehl
$\frac{1}{2}$ TL Chiliöl	Neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	125 ml Cola
4 EL Tomatenmark	1,5 EL Dijonsenf	1/2 EL Worcestershiresauce
1/2 EL Aceto balsamico	1/2 EL Apfelessig	1 EL flüssiger Honig
$\frac{1}{4}$ Zitrone (Saft)	1 Msp. Chilipulver	1 Msp. Cayennepfeffer
1 Msp. mildes Currypulver	1 Msp. edelsüßes Paprikapulver	1 Msp. Hickory-Rauchsalz

Für die Garnitur:

1 Kästchen Shiso-Kresse	2 Scheiben Emmentaler	1 Zitrone
-------------------------	-----------------------	-----------

Für den Burger:

Toastbrotstücken längs halbieren, mit der Erdnussbutter bestreichen und zusammenklappen. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Sandwiches darin goldgelb backen. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und eine Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls in feine Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne kross anbraten. Das Hackfleisch, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel, den Speck, das Paniermehl, Senf, Chiliöl und das Ei vermengen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen kleine Frikadellen formen. Frikadellen in einer Pfanne im restlichen Öl auf beiden Seiten je 3 bis 4 Minuten braten. Auf einem Teller mit Alufolie zugedeckt ruhen lassen. Während die Frikadellen braten, die Filetstücke mit Salz und Pfeffer würzen und in einer zweiten Pfanne in der Butter auf beiden Seiten nach Belieben medium braten. Herausnehmen und auf einem Teller mit Alufolie zugedeckt ruhen lassen. Übrige Zwiebel in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.

Für die Sauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Cola in einem Topf auf zwei Drittel einkochen und mit Tomatenmark, Senf, Worcestershiresauce, beiden Essigsorten, Zwiebel- und Knoblauchwürfel, Honig und Zitronensaft verrühren. Die Sauce mit Chilipulver, Cayennepfeffer, Currypulver, Paprikapulver und Hickory-Rauchsalz abschmecken.

Für die Garnitur:

Zum Servieren zuerst je 1 Frikadelle auf den Teller legen, darauf 1 Toastsandwich legen und mit etwas Barbecue-Sauce übergießen. Je 1 Scheibe Käse darauflegen und 1 Filet daraufsetzen. Den Burger nach Belieben mit Shiso-Kresse, Zitronenschnitzen und grobem Meersalz garnieren und servieren.

Linda Koch am 26. April 2017