

Beef-Burger mit Brie und Birnen-Relish im Brötchen

Für zwei Personen

Für den Beef-Burger:	300 g Rinderhackfleisch	4 Scheiben Bacon
40 g Brie-Käse	Olivenöl	Salz, Pfeffer
Für das Birnen-Relish:	2 Abate Birnen	2 Schalotten
100 ml Apfel-Balsamico-Essig	80 ml Gemüsefond	2 EL Agavendicksaft
Olivenöl, Salz		
Für das Brötchen:	150 g Mehl	75 g Magerquark
2 $\frac{1}{2}$ EL Milch	2 $\frac{1}{2}$ EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ EL Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	1 EL Sesam	$\frac{1}{2}$ EL Salz
Für die Kartoffel-Taler:	100 g Kartoffeln	100 g Möhren
1 Ei	4 EL Mehl	1 Muskatnuss
Paniermehl, Olivenöl	Salz, Pfeffer	
Für den Dip:	50 g Ziegenfrischkäse	1 EL Sahne
1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	$\frac{1}{2}$ TL Agavendicksaft
Salz, Pfeffer		

Für den Beef-Burger: Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rinderhackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer Kugel formen. Diese platt drücken und in der Mitte eine Kuhle bilden, in die der Brie-Käse hineinpasst. Den Brie mit dem Rinderhackfleisch ummanteln, sodass der Käse nicht austreten kann. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und den Fleisch-Patty von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend in den Ofen geben und bei einer Kerntemperatur von maximal 58 Grad garen. Den Bacon in einer Pfanne knusprig braten.

Für das Birnen-Relish: Birnen schälen und von einer Birne quer etwa 4 dünne Scheiben schneiden und beiseite legen. Den Rest von beiden Birnen in kleine Würfel schneiden. Schalotten abziehen, fein schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl glasig andünsten. Anschließend die Birnen hinzufügen und bei geringer Wärmezufuhr leicht andünsten. Mit Apfel-Balsamico-Essig ablöschen und den Essig reduzieren lassen. Mit Fond aufgießen und Agavendicksaft hinzufügen. Alles gut reduzieren lassen, so dass es eine „chutneyartige“ Konsistenz bekommt. Mit etwas Salz würzen.

Für das Brötchen: Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zucker, Salz, Olivenöl, Magerquark und Backpulver mit der Milch vermengen. Mehl hinzufügen und gut durchkneten. Den Teig 5 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, dann nochmals gut durchkneten und ein Brötchen daraus formen. Auf ein Backblech legen und etwa 25 Minuten backen. Kurz vor Ende der Backzeit das Brötchen auf der Oberseite mit etwas Wasser befeuchten und den Sesam darüber geben.

Für die Möhren-Kartoffel-Taler: Möhren und Kartoffeln schälen und fein raspeln. Ei und Mehl hinzufügen und mit etwas geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend Taler daraus formen und in Paniermehl wenden. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Taler darin goldbraun ausbacken.

Für den Ziegenfrischkäse-Dip: Schalotte und Knoblauch abziehen. Ein Viertel der Schalotte und ein Viertel der Knoblauchzehe fein schneiden und in eine Schüssel geben. Anschließend den Ziegenfrischkäse, die Sahne und den Agavendicksaft hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beef-Burger mit Brie und Birnen-Relish im selbstgebackenen Brötchen mit Möhren-Kartoffel-Talern und Ziegenfrischkäse-Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Marina Lindemann am 26. April 2017