

Wild-Burger, Rotkraut-Salat, Rotwein-Birnen, Soße

Für zwei Personen

Für den Burger:

$\frac{1}{4}$ Kümmelbrot	200 g Hackfleisch vom Reh	200 g Hack vom Wildschwein
4 Sch. Südtiroler Speck	2 Zwiebeln	1 Zehe Knoblauch
2 Blätter vom Eisbergsalat	1 Tomate	1 Zitrone (Abrieb)
5 Zweige krause Petersilie	100 g harter, gereifter Bergkäse	1 Ei
2 EL edelsüßes Paprikapulver	1 Prise Mehl	2 EL Butterschmalz
Olivenöl	Salz	1 EL grüner Pfeffer

Für den Rotkrautsalat:

$\frac{1}{4}$ Kopf Rotkraut	1 feste Birne	1 Bund Frühlingszwiebeln
Rapsöl	1 Zitrone (Abrieb)	50 ml Birnenessig
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce 1:

4 EL Preiselbeeren	200 g Crème-fraîche	200 g Saure Sahne
1 Knolle Meerrettich	1 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Sauce 2:

1 rote Schote Chili	1 Zehe Knoblauch	50 g Zucker
50 ml weißen Brandweinessig	Salz	

Für die Rotweinbirne:

1 feste Birne	200 ml Südtiroler Rotwein	Puderzucker, Rapsöl
---------------	---------------------------	---------------------

Für den Burger:

Eine Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln, Blätter zupfen und fein schneiden. Grünen Pfeffer mörsern.

Vorbereitete Zutaten zum Hackfleisch geben.

Ei, Zitronenabrieb, Salz und Paprikapulver zufügen und alles gut miteinander verkneten.

Zweite Zwiebel in Ringe schneiden.

Burger formen und bei mittlerer Hitze in Butterschmalz braten.

Südtiroler Speck mit anbraten. Zwiebelringe mit anschwitzen. Brot aufschneiden und kurz in einer Pfanne mit Öl anrösten.

Salat waschen und trocken schleudern. Tomate waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.

Für den Rotkrautsalat:

Rotkraut in feine Streifen schneiden.

Birne vom Kerngehäuse befreien und würfeln.

Frühlingszwiebel waschen, trocken wedeln und in Ringe schneiden. Zitronenabrieb hinzufügen.

Rapsöl und Birnenessig im Verhältnis 2:1 hinzufügen und alles gut miteinander verkneten.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ziehen lassen und kurz vor dem Anrichten noch einmal abschmecken.

Für die Preiselbeer-Sauce:

Je die Hälfte Crème fraîche und Saure Sahne vermengen. Preiselbeeren hinzufügen.

Meerrettich nach Geschmack hinein reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Konsistenz durch Zugabe von Crème fraîche, Saure Sahne und Rapsöl nach Wunsch verändern.

Für die Chili-Sauce:

Chilischote längs aufschneiden, von den Kernen befreien und kleinschneiden. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Zusammen mit der Schote Chili mörsern. 60 ml Wasser mit dem Zucker, dem Essig und dem Salz zusammen in einen Topf geben und pürieren. Chili-Knoblauchmischung hinzugeben.

Für die Rotweinbirne:

Die Birne waschen, trocken tupfen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Zucker zum karamellisieren bringen und mit Rotwein ablöschen. Rotweinsud auf $\frac{1}{4}$ reduzieren.

Birnscheiben kurz darin schwenken.

Brot mit Salatblatt belegen, etwas von der Preiselbeer-Sauce darauf verteilen, Fleisch darauf legen mit Tomatenscheiben und etwas Rotkrautsalat garnieren und mit Chili-Sauce verfeinern. Bergkäse über den Burger reiben.

Birnen neben den Burger drapieren und Rotkrautsalat hinzufügen. Beide Saucen in zusätzlichen Schälchen anrichten und servieren.

Jörg Bornmann am 26. April 2017