

Rinderhack-Burger mit Honig-Senf-Soße und Pommes

Für zwei Personen

Für den Burger:

2 Brioche-Burgerbrötchen	300 g Rinderhack	100 g Parmesankäse
100 g Rucola	100 g junger Spinat	1 rote Zwiebel
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Honig-Senf-Sauce:

50 g süßer Senf	50 g mittelscharfer Senf	50 g Dijon-Senf
40 g Honig, flüssig	1 EL Apfelessig	100 ml Distelöl
3 Zweige Petersilie	Salz	

Für die Pommes:

2 große Süßkartoffeln	ca. 1 l Frittierfett	Salz
-----------------------	----------------------	------

Für die Trüffel-Mayo:

1 Ei	2 Schalotten	1 Bund Blattpetersilie
1 Zitrone	1 TL süßer Senf	50 ml Trüffelöl
100 g Butter	150 ml Sonnenblumenöl	

Für den Burger:

Den Parmesan reiben. Hackfleisch mit 2 EL geriebenem Parmesan, Salz und Pfeffer verkneten und zu Pattys formen. Den braunen Absatz der Butter (für die Mayo) in einer Pfanne erhitzen. Die Pattys mit Olivenöl bestreichen und in die Pfanne geben. Ca. 2 Minuten je Seite braten. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Rucola und Spinat waschen und trocken schleudern. Burgerbrötchen aufschneiden und auf der Schnittfläche in einer Pfanne mit etwas Öl anrösten. Zwiebelringe auf die untere Hälfte des Brötchens verteilen, Rucola darauf legen und einen guten EL Honig-Senf-Sauce darüber verteilen. Fleisch drauf legen und geriebenen Parmesan darüber streuen. Nochmal Sauce und paar Zwiebelringe auf dem Patty. Mit Spinat abschließen und obere Brötchenhälfte darauf legen.

Für die Honig-Senf-Sauce:

Senfsorten, Honig und Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Unter ständigem Rühren das Distelöl tröpfchenweise hinzu fügen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter die Honig-Senf-Sauce heben. Die Sauce auf den Burger geben.

Für die Pommes:

Frittierfett in die Fritteuse geben und heiß werden lassen. Süßkartoffeln schälen und in (nicht zu schmale) Stäbchen schneiden. Süßkartoffel-Stäbchen für circa 6 Minuten in die Fritteuse geben und knusprig backen lassen. Süßkartoffeln aus dem Fett holen, abtropfen lassen und salzen. In einem extra Schälchen servieren.

Für die Trüffel-Mayo:

Butter in einer Pfanne aufkochen. Wenn Butter oben braun wird, Pfanne in kaltes Wasser stellen. Braunen Absatz abschöpfen und zur Seite stellen. Molke in ein hohes Gefäß geben. Schalotten abziehen und fein würfeln, Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone auspressen. Mit Ei, süßem Senf, Saft einer halben Zitrone, 150 ml Sonnenblumenöl in das Gefäß zu der Molke geben und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Trüffelöl und Petersilie verfeinern. Mayo in ein kleines Schälchen geben und zu den Süßkartoffeln servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dominik Wiesel am 04. Juli 2018