

Burger 'Italian Style', Pommes frites und Sour-Cream-Dip

Für zwei Personen

Für den Burger:

300 g Rinderhack	2 Scheiben Parmaschinken	2 Brioche Burger Brötchen
1 Kugel Mozzarella	100 g Parmesan	150 g Rucola
1 Tomate	1 Bund Rosmarin	1 Bund Oregano
2 EL Balsamico-Creme	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Pommes:

5 große festk. Kartoffeln	1 EL Pommesgewürz	2 Liter neutrales Öl
---------------------------	-------------------	----------------------

Für den Sour-Cream-Dip:

2 EL Saure Sahne	2 EL Crème-fraîche	1 Zitrone
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Bund Basilikum
2 TL weißer Balsamico	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Burger:

Den Rosmarin und den Oregano abbrausen, trockenwedeln und vom Stiel zupfen. Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Liquid Smoke würzen und Rosmarin und Oregano untermischen. Hackfleischmasse mit der Hand vermengen und mit der Burgerpresse zu zwei Pattys formen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Parmesan reiben und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech zwei Käsehäufchen machen. Circa 10 Minuten backen, dann auskühlen lassen.

Tomate waschen, den Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden. Öl in Grillpfanne erhitzen und Pattys von einer Seite scharf anbraten. Wenden und mit Tomaten und Mozzarella-Scheiben belegen. Kurz mit einer Edelstahlschüssel abdecken, bis Käse geschmolzen ist. Rucola waschen und trockenschleudern. Burger-Brötchen aufschneiden und die Schnittseite kurz in die Grillpfanne legen. Balsamico-Creme auf Brötchen schmieren, mit Rucola belegen, darauf Patty, Parmaschinken und Parmesanchip legen und mit dem Brötchen abschließen.

Für die Pommes:

Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmäßige Stifte schneiden. Fett in der Fritteuse auf 190 Grad erhitzen und Kartoffeln ca. 5 Minuten vorfrittieren. Auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.

Pommes anschließend erneut in die Fritteuse geben und goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, in eine Schüssel geben und mit Pommesgewürz abschmecken.

Für den Sour-Cream-Dip:

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Knoblauchzehe abziehen und pressen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter fein hacken. Saure Sahne, Crème fraîche und Essig verrühren. Zwiebel, Knoblauch und Basilikum unterheben. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Dip mit Zitronenschale, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stephan Müller am 29. Oktober 2018