

Semmelknödel-Burger mit Kalb-Patty, Schalotten-Jus, Salat

Für zwei Personen

Für den Burger:

400 g Kalbshackfleisch

500 g altbackendes Weißbrot

1 Bund Schnittlauch

250 ml Milch

Pflanzenöl

Salz

2 Schalotten

200 g Semmelbrösel

2 EL Dijon-Senf

Speisestärke

1 TL Speisestärke

Pfeffer

1 Knoblauchzehe

1 Bund Petersilie

6 Eier

100 g Butter

1 Muskatnuss

Für den Schalotten-Jus:

8 Schalotten

200 ml Kalbsfond

250 ml Portwein

15 g Zucker

Für den Romana-Tomaten-Salat:

1 Romanasalat

50 ml Weißer Balsamico Essig

10 Kirschtomaten

100 ml Olivenöl

1 EL Akaziensirup

Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

4 Halme Schnittlauch

Für den Burger:

Das Kalbshackfleisch mit Dijon Senf, einem Ei, Salz, Pfeffer und Muskatnuss durchkneten und ruhen lassen. Weißbrot kleinschneiden. 4 Eier darüber schlagen (1 Ei = Reserve). Schalotten abziehen und kleinhacken. Butter in einem kleinen Topf schmelzen, Schalotten dazugeben und kurz anbraten. Mit Milch ablöschen und mit Salz und Muskatnuss würzen. Über die Brotwürfel gießen. Ruhen lassen. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, kleinhacken und dazugeben.

Speisestärke untermischen. Langsam durchkneten. Falls die Knödelmasse zu flüssig ist, mit Semmelbröseln gewünschte Konsistenz herbeiführen. Aus der Hackfleischmasse zwei Laibchen formen und in der Speisestärke wälzen. Aus der Knödelmasse vier Laibchen formen. Je in einer eigenen Pfanne mit dem Pflanzenöl knusprig braten. Knoblauchzehe zum Laibchen legen.

Für den Schalotten-Jus:

Schalotten abziehen, kleinschneiden und in der Hackfleisch-Pfanne mit Zucker anschwitzen und mit Portwein ablöschen und einkochen lassen. Immer wieder ein bisschen Fond dazugeben und weiter reduzieren bis eine Saucen-Konsistenz erreicht wird.

Für den Romana-Tomaten-Salat:

Romanasalat waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden.

Tomaten waschen und vierteln. Beides in eine Schüssel geben. In einer kleinen Schüssel aus Öl, Essig, Sirup, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette anrühren. Mit den Tomaten vermengen und kurz ruhen lassen. Vor dem Anrichten Romanasalat dazugeben und vermengen.

Für die Garnitur:

Schnittlauch in Röllchen schneiden und Petersilie kleinschneiden. Über dem Gericht verteilen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mike Weber am 28. Januar 2019