

# Cheeseburger, Mayonnaise, Kartoffel-Ecken mit Dip

## Für zwei Personen

<b>Für die Burger-Brötchen:</b>	200 g Mehl	200 g Speisequark
1 Ei	1 Pck. Backpulver	20 g Puderzucker
15 g Sesamkörner	1 TL Jodsalz	
<b>Für den Cheeseburger:</b>	300 g Rinderhackfleisch	20 g Rucola Salat
1 Tomate	1 rote Zwiebel	4 Scheiben Cheddarkäse
Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer
<b>Für die Mayonnaise:</b>	1 Knoblauchzehe	1 kleine Zwiebel
1 Gewürzgurke	1 Ei	1 TL mittelscharfer Senf
1 EL Tomatenketchup	125 ml Sonnenblumenöl	1 EL Essig
1 Bund Petersilie	1 TL Zucker	
<b>Für die Kartoffelecken:</b>	4 mittlere, festk. Kartoffeln	4 EL Sonnenblumenöl
2 EL Paprikapulver	Salz	Pfeffer
<b>Für den Sauerrahm-Dip:</b>	250 g Sauerrahm	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	1 Bund Schnittlauch	Meersalz, Pfeffer

**Für die Burger-Brötchen:** Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Mehl, Speisequark, 1 Ei, Backpulver, Jodsalz und Puderzucker zu einem glatten Teig vermengen. Mit feuchten Händen aus dem Teig drei Brötchen formen und auf dem Blech platzieren. Die Brötchen mit Sesamkörnern bestreuen und etwa 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

**Für den Cheeseburger:** Rinderhackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Daraus zwei Patties formen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten. Den Käse auf den Patties verteilen und anschmelzen lassen. Währenddessen den Salat und die Tomate waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden.

**Für die Knoblauch-Mayonnaise:** Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und ganz fein schneiden. Ebenfalls eine Gewürzgurke fein schneiden. Das Ei trennen und das Eigelb mit Essig, Senf und Zucker ein paar Sekunden verquirlen. Langsam das Sonnenblumenöl hinzugeben. Die Mayonnaise sollte eine feste, dennoch cremige Konsistenz haben. Zu der Mayonnaise Tomatenketchup hinzufügen. Knoblauch, Zwiebel und Gewürzgurke mit der Mayonnaise vermischen. Zum Schluss die frische Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zu der Mayonnaise geben. Alles gut verrühren. Für den Burger die Brötchen aufschneiden und beide Hälften mit einem EL der Mayonnaise bestreichen. Auf die untere Hälfte des Brötchens das Patty mit Käsebelag geben und dieses mit Salat, Tomate und Zwiebeln belegen.

**Für die Kartoffelecken:** Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Öl, 4 EL Wasser und die Gewürze gut miteinander verrühren. Die Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Anschließend mit der Gewürzmischung marinieren. Die Kartoffelspalten mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 220°C für 20-25 Minuten knusprig backen. Die Kartoffeln sind fertig, wenn sie schön braun sind.

**Für den Sauerrahm-Dip:** Zitrone auspressen. Knoblauch abziehen, Schnittlauch waschen und beide Zutaten fein hacken. Mit Pfeffer, Meersalz, einem Spritzer Zitronensaft und Sauerrahm vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Kampmann am 20. Mai 2019