

# Spargel-Burger, Rinder-Patty, Mayonnaise, Erdbeer-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Pancakes:**

2 Stangen grüner Spargel	100 ml Milch	1 Ei
100 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	Öl
1 Prise Salz	Pfeffer	Eiswasser

**Für die Mayonnaise:**

1 Limette	2 Eier	1 TL mittelscharfer Senf
150 ml Olivenöl	30 ml Trüffelöl	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
Salz	Pfeffer	

**Für das Patty:**

350 g Rinderhackfleisch	1 TL körniger Dijonsenf	1 Prise Kreuzkümmel
Öl, Salz, Pfeffer		

**Für den Spargel:**

4 Stangen weißer Spargel	100 g Rucola	1 Schalotte
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Sauce:**

10 Erdbeeren	30 g Butter	Dunkler Balsamico Essig
Frische Minze	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

**Für die Chips:**

2 violette Kartoffeln	Öl	Salz
-----------------------	----	------

**Für die Pancakes:** Einen Teig aus Mehl, Milch, Backpulver, Ei, Salz und Pfeffer herstellen.

Spargel schälen, kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Anschließend fein schneiden und in den Teig geben. Aus dem Teig zwei Pancakes in einer Pfanne mit Öl braten.

**Für die Mayonnaise:** Eier trennen. Limette halbieren und Saft auspressen. Eigelb in ein hohes Gefäß geben, Salz, Pfeffer, Senf und den Saft einer halben Limette und Zucker dazugeben. Das Öl langsam einmischen bis eine feste Masse entsteht. Trüffelöl dazu geben, mixen und nochmals abschmecken.

**Für das Patty:** Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Senf vermengen und zwei Pattys daraus formen. In einer Pfanne mit Öl scharf von beiden Seiten anbraten und bei 90 Grad in den Backofen geben.

**Für den Spargel:** Rucola waschen und trockenschleudern. Spargel schälen, Ende entfernen und ganz fein schneiden. Den geschälten Spargel mit Rucola mischen. Schalotte abziehen, kleinschneiden und in Olivenöl anschwitzen.

**Für die Sauce:** Erdbeeren waschen und in dünne Scheiben schneiden. Butter und Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Erdbeeren dazu geben und mit Balsamico ablöschen. Minze abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und dazugeben.

**Für die Chips:** Kartoffeln waschen, hobeln und auf einem Tuch trocknen. In der Fritteuse fritieren und mit Salz bestreuen.

Den unteren Pancake mit dem Trüffelöl bestreichen dann den RucolaSpargel-Mix darauflegen, Rinderpatty darauf, dann die Spargel Stangen und einen Teelöffel Erdbeersauce darauf geben. Den oberen Pancake mit der Trüffel-Mayonnaise bestreichen und seitlich daraufsetzen.

Gericht mit Chips garnieren und servieren.

Pepe am 24. Juni 2020