

Beef-Burger mit Bacon-Jam und Chili-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für den Burger:

260 g Rinderhackfleisch	1 Bund Schnittlauch	2 EL Rapsöl
Paprikapulver	Chiliflocken	Pfeffer, Salz

Für das Brötchen:

250 ml Naturjoghurt	2 Eier	400 g Mehl
1 Pck. Backpulver	2 EL Sesam	1 Prise Zucker
1 Prise Salz		

Für die Chili-Mayonnaise:

1 Ei	100 ml Rapsöl	1 EL Dijonsenf
1 EL Balsamico Bianco	Srirachasauce	Chiliflocken
Pfeffer	Salz	

Für den Bacon-Jam (Marmelade):

150 g Bacon	2 Knoblauchzehen	1 rote Zwiebel
40 g Apfelessig	30 g Ahornsirup	1 Schuss Whiskey
1 EL Instant Kaffeepulver	2 TL geräuch. Paprikapulver	1 Prise Zimt
50 g brauner Zucker	½ TL Chiliflocken	Pfeffer
Salz	10 g Olivenöl	

Für den übrigen Belag:

½ Romanasalat	1 große Fleischtomate	4 Gewürzgurken
2 Zweige Petersilie	2 Halme Schnittlauch	1 EL Balsamico Bianco
1 EL Olivenöl		

Für den Burger:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Rinderhackfleisch mit Pfeffer, Salz, Paprikapulver, Chiliflocken und etwas gehacktem Schnittlauch würzen und verfeinern. Mit einer Burgerpresse jeweils ein Patty mit ca. 130 g formen.

Pattys in einer Grillpfanne mit etwas Rapsöl scharf anbraten bis der gewünschte Gargrad erreicht ist.

Für das Brötchen:

Joghurt, 1 Ei, Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten.

Kleine runde Kugeln formen, das Ei trennen und die Teig-Kugeln mit Eigelb bestreichen. Mit Sesam bestreuen und ca. 12-15 Minuten bei 180 Grad Umluft backen.

Für die Chili-Mayonnaise:

Das Ei trennen und das Eigelb mit Senf und Balsamico leicht vermischen.

Mit einem Pürierstab mixen und dabei das Öl langsam zugießen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Mit Srirachasauce, Chiliflocken, Pfeffer und Salz abschmecken.

Für den Bacon-Jam (Marmelade):

Knoblauch und Zwiebel abziehen und mit Bacon fein würfeln. Mit dem Olivenöl in der Pfanne dünsten, braunen Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit Apfelessig ablöschen und den Ahornsirup dazugeben. Kaffeepulver, Paprikapulver, Zimt und Chili hinzufügen und einkochen lassen. Zum Schluss mit Pfeffer, Salz und Whiskey abschmecken. Vor dem Anrichten durch ein feines Sieb abtropfen lassen.

Für den übrigen Belag:

Romanasalat waschen und passend rupfen. Petersilie und Schnittlauch abrausen, klein schnei-

den und mit Romanasalat vermengen. Mit Öl und Essig anmachen.

Tomate waschen und in dünne Scheiben schneiden. Gewürzgurken kleinschneiden. Die Burgerbrötchen halbieren, beide Hälften mit der Chili Mayonnaise bestreichen.

Zuerst mit Romanasalat, Tomate und Gurke belegen, danach das Rinder Patty darauf platzieren. Bacon-Jam auf dem Fleisch dick verteilen. Den Burger mit der zweiten Brötchenhälfte verschließen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Anika Klicker am 21. Juni 2021