

Gorgonzola-Burger mit Tennessee-BBQ-Soße, Coleslaw

Für zwei Personen

Für den Gorgonzola-Burger:

400 g Rinderhackfleisch	4 Sch. geräuch. Speck	1 große Tomate
½ Kopfsalat	150 g frische Ananas	4 Essiggurken
200 g Gorgonzola	100 ml Worcestershiresauce	100 ml Bourbon Whisky
100 ml Honig	50 g brauner Zucker	200 g Butterschmalz
Hickory Rauchsatz	Salz	Pfeffer

Für die Tennesseeesauce:

200 g passierte Tomaten	1 kleine, rote Zwiebel	2 Knoblauchzehe
1 Zitrone, davon Saft	1 Bund Thymian	1 Bund Liebstöckel
2 EL Bourbon Whisky	2 EL dunklen Balsamico	2 EL Worcestershiresauce
1 TL scharfer Senf	1-2 EL brauner Zucker	3 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL Chilipulver	1 TL Kreuzkümmel	1 TL Hickory Rauchsatz
Pflanzenöl		

Für den Coleslaw:

200 g Weißkohl	200 g Rotkohl	1 Stange Staudensellerie
2 Möhren	1 Frühlingszwiebel	½ Apfel
½ Limette, davon Saft	4-6 EL griech. Joghurt	4 Zweige Petersilie
1-2 EL heller Balsamico	½ TL gemahl. Kreuzkümmel	2 TL Sumach
2 Prisen brauner Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Gorgonzola-Burger: Das Rinderhackfleisch zu zwei gleichmäßig großen Pattys formen. Mit Salz, Pfeffer und Hickory Rauchsatz würzen. Ananas in einer Pfanne mit Zucker und Honig karamellisieren lassen. Essiggurken in Scheiben schneiden. Butterschmalz und Speck in eine Pfanne legen und beides zusammen erhitzen. Speck kross werden lassen. Dann auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Patty in gleicher Pfanne anbraten, je 5-7 Minuten von jeder Seite (einmal wenden). Dabei mit Worcestershiresauce und Whisky ablöschen. Gorgonzola dünn in Scheiben schneiden und auf Patty legen, kurz bevor sie aus der Pfanne kommen. Tomate waschen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Salat gründlich waschen und trockenschleudern. Blätter abziehen und in benötigte Größe zupfen.

Für die Tennesseeesauce: Zwiebel abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit Öl anbraten. Passierte Tomaten in eine Schüssel geben. Knoblauch abziehen und pressen. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Thymian und Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kräuter, Knoblauch und Zitronensaft zu passierten Tomaten geben. Sauce mit Whisky, Balsamico, Worcestershiresauce, Senf, Zucker, Paprikapulver, Chilipulver, Kreuzkümmel und Rauchsatz abschmecken. Abschließend Zwiebeln unterheben und ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren kurz pürieren.

Für den Coleslaw: Weißkohl, Rotkohl, Möhre und Apfel waschen. Möhre schälen.

Frühlingszwiebel und Stangensellerie putzen. Alles fein hobeln, Möhre raspeln und Sellerie in feine Scheiben schneiden. Limette auspressen.

Alles in einer Schüssel zusammen mit Balsamico, Limettensaft, Sumach, Kreuzkümmel, Zucker, Salz und Pfeffer vermengen. Joghurt unterheben und ziehen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Vor dem Servieren über Salat streuen.

Ulrich Dankerl am 29. Mai 2023