

Haiwaii-Burger mit Honig-Bacon, Ananas, Pommes frites

Für zwei Personen

Für den Burger:

300 g Rinderhackfleisch	2 Brioche-Burgerbrötchen	2 Scheiben Cheddar
1 TL Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für den Belag:

4 Scheiben Bacon	2 Sch. frische Ananas	4 Blätter Eisbergsalat
3 EL flüssiger Honig	1 Bund Koriander	

Für die Mayonnaise:

3 EL Schmand	2 TL Kapern	1 TL Senf
2 EL neutrales Pflanzenöl	1 Prise Zucker	Salz

Für die Sauce:

150 g Saure Sahne	3 EL Mayonnaise (s.o.)	2 Limetten, davon Saft
2 TL Sriracha	2 TL Currypulver	Salz, Pfeffer

Für die Pommes:

4 große festk. Kartoffeln	edelsüßes Paprikapulver	Salz
---------------------------	-------------------------	------

Für den Burger:

Das Rinderhackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen.

Anschließend daraus zwei gleichgroße Burgerpatties formen. Patties auf dem Grill bis zur gewünschten Garstufe goldbraun braten. Kurz vor dem Servieren je eine Scheibe Käse auf je ein Pattie legen und kurz schmelzen lassen.

Burgerbrötchen mit Öl einstreichen und kurz auf dem Grill rösten.

Für den Belag:

Bacon mit Honig einstreichen und auf dem Grill knusprig braten. Ananas frisch aufschneiden, Schale entfernen und kurz auf dem Grill grillen.

Koriander waschen, trockenwedeln und grob zupfen. Eisbergsalat waschen und trocken schleudern.

Für die Mayonnaise:

Kapern und Senf in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab mixen. Schmand hinzugeben und mit Salz und Zucker abschmecken.

Anschließend das Öl in kleinen Mengen eintröpfeln lassen und dabei mixen bis eine Bindung entsteht.

Für die Sauce:

Limetten auspressen und Saft auffangen. Saure Sahne, selbstgemachte Mayonnaise (s.o.), Sriracha und Currypulver miteinander vermengen.

Sauce mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Einen Teil der Sauce für die Pommes zurückhalten.

Restliche Mayonnaise ebenfalls zu den Pommes reichen.

Für die Pommes:

Kartoffeln mit der Schale verarbeiten und mit einem Messer zu dünnen Pommes schneiden. Pommes in eine Schale geben und mit Wasser bedecken. Anschließend herausnehmen, gut abtropfen lassen und doppelt frittieren. Herausnehmen, gut abtropfen lassen und mit Salz und Paprikapulver würzen.

Burger aus den Zutaten formen, mit Pommes und Sauce anrichten und servieren.

Christiane Madlener am 13. Juli 2023