

XXL Burger mit Rumpsteak und Süßkartoffel-Chips

Für 2 Personen

2 XXL Burgerbrötchen	300 g Rumpsteak mit Fettrand	1 Süßkartoffel
1 Ei	2 Karotten	1 Kopf Lollo-bionda
1 Schälchen Kresse	1 Schälchen Erbsenkresse	1 Schälchen Alfalfa-Sprossen
1/2 Bund junger Rucola	1 kleiner Weißkohl	1 rote Zwiebel
Barbecue-Chutney	Barbecue-Soße	1 TL Senf
2 Prisen Australisches Flusssalz	1 Prise Tasmanischer Bergpfeffer	1 Prise Chili Flocken
50 ml Keimöl	2 EL Essig	Kräuteressig
Butterschmalz	Olivenöl	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Für die Hamburgersoße das Ei aufschlagen und das Eigelb auslösen. Dieses nun mit etwa 50 Millilitern Keimöl, dem Senf, einer Prise Salz, den Chiliflocken und dem Essig mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse vermengen. Für den Krautsalat Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Weißkohl halbieren und eine Hälfte in kleine Streifen schneiden. Zwei Esslöffel Essig und einen Teelöffel Salz dazugeben. Das Kraut durchkneten, bis Flüssigkeit austritt. Die Flüssigkeit abgießen und das Kraut nochmals durchkneten. Anschließend mit Kräuteressig, Olivenöl, Salz und Pfeffer und eventuell noch einer Prise Zucker abschmecken. Die Karotten schälen und raspeln. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Die Salate waschen und trocken tupfen. Die Süßkartoffel schälen und mit einem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin frittieren, bis sie knusprig sind. Mit Salz abschmecken. Die Burgerbrötchen in der Mitte aufschneiden und im vorgeheizten Backofen knusprig aufbacken. Das Rumpsteak durch den Fleischwolf drehen. Anschließend das Gehackte zu zwei Buletten formen. Die Buletten auf einer Seite mit einer Prise Tasmanischem Bergpfeffer und einer Prise Australischem Flusssalz würzen. Von der anderen Seite leicht mit Olivenöl einreiben. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Buletten von jeder Seite etwa eine Minute lang anbraten. Anschließend auf eine Seite des Fleisches das Barbecue Chutney streichen und ruhen lassen. Die untere Brötchenhälfte mit Chutney-Barbecue-Soße bestreichen. Darauf die Lollo Bionda-Blätter, den Krautsalat, wieder etwas Barbecue-Soße, gefolgt von den geraspelten Möhren, der fein gehobelten roten Zwiebel, dem Rucola und erneut etwas Barbecue-Soße geben. Es folgen die Kresse und die Alfalfa Sprossen, die Hamburgersoße und die Erbsenkresse. Nun das Fleisch auf den Salat platzieren und noch etwas Rucola und Hamburgersoße (oder Chutney-Barbecue-Soße) obenauf geben. Anschließend die obere Brötchenhälfte auflegen. Den Burger mit den heißen Süßkartoffelchips auf einem Teller anrichten und servieren.

Laura Stockhausen am 02. Januar 2012