

Spaghetti-Burger mit Rindfleisch und Kartoffelchips

Für zwei Personen

Für die Spaghetti-Brötchen:

250 g Spaghetti	2 Eier	Butterschmalz
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für den Burger:

2 Rindersteaks à 200 g	$\frac{1}{4}$ Eisbergsalat	1 Zucchini
1 rote Paprika	1 große Kartoffel	1 große Zwiebel
Butterschmalz		

Für die Sauce:

3 EL Crème-fraîche	3 EL Naturjoghurt	3 TL Heidelbeerkonfitüre
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige Rosmarin

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Die Spaghetti darin bissfest kochen. Die Spaghetti abgießen und abkühlen lassen.

Die Eier in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer verrühren und die kalten Spaghetti darunter mischen.

Vier Blätter vom Eisbergsalat ablösen, waschen und trocken schleudern. Die Paprika und die Zucchini putzen. Jeweils die Hälfte in große Scheiben schneiden. Der Rest kann anderweitig verwendet werden. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls in große Scheiben schneiden.

Die Spaghetti-Ei-Mischung in einer Pfanne mit Butterschmalz als vier gleichgroße Spaghetti-Brötchen anbraten.

Die Paprika, die Zwiebel und die Zucchini ebenfalls in einer Pfanne mit Butterschmalz scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffel schälen und zwei große Scheiben daraus schneiden. Aus den Scheiben je ein Herz ausstechen und in Butterschmalz zum Kartoffelchip anbraten und salzen. Der Rest der Kartoffel kann anderweitig verwendet werden.

Die Rindersteaks waschen und trocken tupfen. Das Fleisch in Butterschmalz in einer Pfanne medium anbraten und würzen.

Für die Sauce den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Crème fraîche und den Joghurt mit der Konfitüre verrühren. Den Schnittlauch unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Je ein Spaghettibrötchen auf einen Teller legen, darauf ein Eisbergblattsalat, das Rindersteak, die Zwiebelringe, die Paprikaringe und die Zucchini auf dem Steak verteilen. Die Sauce darauf geben und ein zweites Spaghettibrötchen als Deckel darauf setzen.

Die Spaghettiburger mit einem Klecks Sauce, einem Kartoffelchip und einem Rosmarinzweig garnieren und servieren.

Andreas Wais am 30. März 2015