

Rind-Inside-Out-Burger, Mango-Chili-Soße, Chips, Quark

Für zwei Personen

Für das Patty:

200 g Rinderhackfleisch	3 Scheiben durchw. Speck	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Ei	4 EL Paniermehl
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets à 100 g	2 Knoblauchzehen	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Butter, Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für den Belag:

2 Scheiben Toastbrot	40 g Parmesan	50 g Wildkräutersalat
$\frac{1}{2}$ kleine Zwiebel	1 EL Weißweinessig	1 TL Dijon-Senf
30 g Butter	3 EL neutrales Pflanzenöl	

Für die Mango-Chili-Sauce:

1/3 Mango	1 kleine Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Chilischote	2 EL Weißweinessig	3 EL Zucker
$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)	100 ml Mangosaft	Salz, Pfeffer

Für die Süßkartoffel-Chips:

2 Süßkartoffeln	Rapsöl	1 TL edelsüßes Paprika
Salz	1 TL Cayennepfeffer	

Für den Kräuterquark:

100 g Magerquark	50 g Schmand	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 TL Honig	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone (Saft, Abrieb)	Salz	Pfeffer

Für das Patty:

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Schalotte und Knoblauchzehe abziehen, kleinschneiden und mit dem Rinderhackfleisch und dem Ei in eine Schüssel geben und vermengen. Je nach Konsistenz Paniermehl zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse zu feinen Pattys formen und in einer Grillpfanne mit etwas Rapsöl für 3 Minuten von beiden Seiten scharf anbraten.

Im Ofen für ca. 10 Minuten langsam medium fertig garen lassen.

Für das Rinderfilet:

Knoblauch abziehen. Rinderfilets salzen und von beiden Seiten für ca. 2 Minuten in einer Grillpfanne mit Öl scharf anbraten. Pfanne von der Hitze nehmen, das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Butter, Rosmarin, Thymian und die Knoblauchzehen zugeben.

Im Ofen für ca. 10 Minuten langsam medium fertig garen lassen.

Für den Belag:

Toastbrot mit einem Serviererring ausstechen und von beiden Seiten in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten.

In einem Topf die Butter schmelzen und braun werden lassen. Mit einem Pinsel das Toastbrot mit der Nussbutter einpinseln.

Parmesan reiben und über das Toast geben. Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern. Mit dem Pflanzenöl, Weißweinessig und dem Senf eine leichte Vinaigrette herstellen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz vor dem Servieren den Salat durchmengen. Zwiebel abziehen und feine Ringe schneiden.

Für die Mango-Chili-Sauce:

Mango schälen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, grob zuschneiden und in einem Topf mit dem Zucker andünsten. Mit Weißweinessig ablöschen, Mango und Chilischote zugeben und kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mit einem Stabmixer fein mixen und je nach Konsistenz den Mangosaft zugeben.

Für die Süßkartoffel-Chips:

Rapsöl in der Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.

Süßkartoffeln in hauchdünne Scheiben schneiden.

Süßkartoffeln 2 x für ca. 6 Minuten frittieren, bis diese außen knusprig sind. Auf einem Küchentuch geben und das Fett abtropfen lassen. Anschließend mit etwas Cayennepfeffer, Paprikagewürz und Salz würzen.

Für den Kräuterquark:

Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Schnittlauch und Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Magerquark, Schmand, Zitronensaft, Knoblauch und Kräuter vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Abrieb und Saft einer Zitrone und Honig abschmecken. In eine Spritztülle füllen und auf dem Teller verteilen.

Hackfleischfrikadelle, Mango-Chili-Sauce, Toastbrot, Rinderfilet und den Salat von unten nach oben zusammen mit den Süßkartoffel-Chips auf einem Teller anrichten und mit dem Quark und der Mango-Chili-Sauce servieren.

René Lehmann am 08. August 2018