

# Hirsch-Burger mit Ziegenkäse und Cranberry-Chutney

**Für zwei Personen**

**Für das Kurkuma-Brötchen:**

150 g Mehl	$\frac{1}{2}$ Packung Trockenhefe	1 Ei
1 EL Kürbiskern	1 TL Kurkuma	$\frac{1}{2}$ TL Salz

**Für das Wildfleischpatty:**

400 g Hirschgulasch	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Ei (Eigelb)	4 EL Semmelbrösel	2 Zweige Thymian
Butter	3 EL Sonnenblumenöl	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

**Für das Cranberry-Chutney:**

100 g Cranberries	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	2 rote Chilischoten
3 EL Honig	200 ml Rotwein	Öl
$\frac{1}{2}$ TL Zimt	Salz	Pfeffer

**Für die Portobello-Sticks:**

400 Portobello Pilze	50 g Paniermehl	3 Eier
100 g Parmesan	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

**Für den Avocado-Dip:**

1 Avocado	$\frac{1}{2}$ Zitrone	Salz, Pfeffer
-----------	-----------------------	---------------

**Für die Garnitur:**

200 g Ziegenkäserolle	20 g Rucola	
-----------------------	-------------	--

**Für das Kurkuma-Brötchen:**

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Kurkuma, Trockenhefe und Salz vermischen. Ei und 100 ml lauwarmes Wasser dazugeben und zu einem glatten Teig kneten.

Teig zum Brötchen formen, mit Kürbiskernen bestreuen und im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

**Für das Wildfleischpatty:**

Hirsch durch den Fleischwolf lassen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in Butter anschwitzen. Ei trennen. Hackfleisch, Eigelb, Zwiebel, Knoblauch, Muskatnussabrieb, Thymian, Salz und Pfeffer vermischen und zu Laibchen formen. Mit Semmelbröseln bestreuen.

In etwas Butter und Öl goldbraun braten.

**Für das Cranberry-Chutney:**

Zwiebel abziehen, kleinhacken und mit dem Öl in eine Pfanne geben und glasig anrösten. Cranberries dazu geben, untermischen, kurz mitbraten und mit Honig karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen, Hitze reduzieren und ein reduzieren lassen. Chili kleinschneiden. Chili, Zimt, Salz und Pfeffer hineingeben, pürieren und nochmal ziehen lassen.

**Für die Portobello-Sticks:**

Fritteuse mit Öl befüllen und erhitzen. Pilze putzen und trocken topfen. In die gewünschte Pommes Form schneiden. Parmesan reiben. Eier in einer Schüssel aufschlagen, mit Salz und Pfeffer gut verquirlen und Parmesan dazugeben.

Pilze zuerst in Paniermehl wenden, dann durch die Ei-ParmesanMischung ziehen, dann in die Fritteuse geben und frittieren.

**Für den Avocado-Dip:**

Avocado halbieren, Fruchtfleisch auf einen Teller geben und mit einer Gabel zerdrücken. Zitrone

auspressen und den Saft mit Salz, Pfeffer und der Avocado vermischen.

**Für die Garnitur:**

Rucola waschen und trockenschleudern. Ziegenrolle halbieren, mit Chutney bestreichen und kurz im Ofen bei 180 Grad „angrillen“ lassen. Kurkuma-Brötchen aufschneiden, auf dem Boden das Chutney verteilen, Rucola drauf legen, danach das Fleisch-Patty draufsetzen und die Ziegenrolle auf das Patty. Andere Hälfte des Brötchens draufgeben und die Sticks anbei legen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jakob Herrmann am 09. September 2019