

Portobello-Hirsch-Burger, Brombeer-Relish, Wurzel-Chips

Für zwei Personen

Für den Burger:

400 g Hirschgulasch	4 Portobello-Pilze	1 Birne
50 g Rucola	100 g Gorgonzola	Salz, Pfeffer

Für die Wurzelchips:

5 bunte dicke Karotten	2 Zweige Thymian	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Brombeerrelish:

250 g Brombeeren	2 Schalotten	120 g Gelierzucker
100 ml Apfelessig	1 Bund Basilikum	Öl
$\frac{1}{2}$ TL Zimt	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 halbes Bund Minze

Für den Burger:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kontaktgrill vorheizen.

Hirschgulasch wölfen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Mit einer Burgerform in Pattys pressen. In einer Pfanne kurz scharf anbraten. Den Gorgonzola auf dem Patty verteilen und in Alufolie wickeln.

Portobellopilze mit einer Pilzbürste säubern und Deckel mit Olivenöl einpinseln. Auf dem Kontaktgrill das Wasser entbraten.

Birne waschen, trockentupfen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne karamellisieren lassen.

Rucola waschen und trockenschleudern.

Für die Wurzelchips:

Karotten waschen und schälen. Karotten mit dem Sparschäler in dünne Streifen hobeln. In einer Schüssel Öl, Salz und Pfeffer vermischen und die Karotten marinieren. Einzeln nebeneinander auf ein Backblech legen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln, auf den Karotten verteilen und für ca. 15 Minuten in den Ofen geben.

Für das Brombeerrelish:

Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. In etwas Öl glasig dünsten, dann Brombeeren, Gelierzucker, Apfelessig, Zimt, Kreuzkümmel und Pfeffer dazugeben. Einkochen lassen. Zum Schluss Basilikum abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und kurz mitkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen und trockenwedeln.

Den Burger belegen. Portobellopilze als „Brötchen“ verwenden. Dann Rucola, Patty mit Gorgonzola, Birne, Minze und Relish stapeln und servieren.

Jessica Jungmann am 13. November 2019