

Hähnchen-Burger Königsberger-Art

Für 4 Personen

2 gelbe Bete	Salz	1 Süßkartoffel
1 EL Olivenöl	1 TL Paprikapulver	0,5 Friséesalat
600 g Hähnchenbrustfilet	3 Sardellenfilets	1,5 Brötchen vom Vortag
1 Zwiebel	3 Eier	Pfeffer
1 Lorbeerblatt	2 Pimentkörner	2 Wacholderbeeren
2 EL Agavendicksaft	1 Bio-Zitrone	20 Kapern mit Saft
300 g Mayonnaise	100 ml Pflanzenöl	2 EL Butter
4 Burgerbrötchen		

Die Gelben Bete in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weich kochen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Die Süßkartoffel schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln. In eine Schüssel geben und mit Olivenöl, ca. $\frac{1}{2}$ TL Salz und Paprikapulver marinieren.

Dann die Süßkartoffelscheiben auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten garen, dann wenden und weitere 15 Minuten rösten.

Die gekochten Bete herausnehmen, etwas abkühlen lassen und schälen.

Den Salat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Das Hähnchenfleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Sardellenfilets fein hacken.

Die Brötchen vom Vortag in Wasser einweichen.

Die Zwiebel schälen und in kleine, feine Würfel schneiden.

Das Hackfleisch mit fein gehackten Sardellen, den Zwiebeln, den eingeweichten Brötchen und Eiern vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einen Topf mit ca. 600 ml Wasser, dem Lorbeerblatt, den Pimentkörnern, den Wacholderbeeren und 1 Prise Salz zum Sieden bringen.

Aus der Hackmasse pro Person eine Frikadelle formen. Ist die Hackmasse zu weich, noch etwas Semmelbrösel untermischen. Die Frikadellen vorsichtig in den Topf geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Die gelbe Bete in Würfel schneiden, mit Salz, Pfeffer und Agavendicksaft abschmecken.

Die Zitrone heiß abwaschen, trockenreiben, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Die Kapern in ein Sieb geben und den Saft auffangen. Anschließend die Kapern mit einem Küchenkrepp gut trocken tupfen.

Die Mayonnaise mit Kapernsaft, Abrieb, Saft der Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem kleinen Topf das Frittierfett erhitzen und die Kapern darin knusprig frittieren. Mit einer Siebkelle herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

In einer Pfanne etwas Butter schmelzen, die Burgerbrötchen halbieren und auf der Schnittfläche in der Pfanne kurz anrösten.

Zum Anrichten auf die Unterhälfte des Burgerbrötchen etwas Mayo, gelbe Bete und gezupften Frisée geben. Darüber die frittierten Kapern geben.

Die Frikadellen aus dem Kochwasser nehmen, auf Küchenpapier abtropfen und auf das vorbereitete Brötchen geben. Dann nochmals Mayonnaise, gelbe Bete und Friséesalat darauf schichten und mit dem Brötchendeckel bedecken.

Die restlichen frittierten Kapern und die Süßkartoffelchips auf den Teller streuen.

Sören Anders am 01. September 2021