

Offener Geflügel-Burger mit geschmorten Äpfeln

Für 4 Personen:

Für die Äpfel:

2 Äpfel	2 Schalotten	Olivenöl
250 ml Apfelsaft	1 Chilischote	1 EL Honig
Rapsöl	Salz, Zucker	

Für die Burger:

3 Hühnerbrüste	Salz	Olivenöl
Eisbergsalat	Radicchio	Balsamico-Creme
2 Hamburger-Brötchen	Ketchup	Mayonnaise
frischer Rosmarin		

Für die Äpfel:

Äpfel waschen, entkernen und mit Schale in kleine Spalten schneiden.

Schalotten schälen und in Lamellen teilen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und zunächst die Schalotten anschwitzen. Danach die Äpfel hinzufügen. Alles 2-3 Minuten bei mäßiger Hitze braten.

Parallel den Apfelsaft in einem Topf erhitzen und auf die Hälfte einkochen.

Den reduzierten Saft zu den Äpfeln und Schalotten geben. Chilischote säubern, Kerne entfernen und klein schneiden. Zusammen mit Honig, Salz und etwas Zucker dazugeben. Alles kurz schmoren lassen, die Apfelspalten sollten nicht zerfallen. Die Pfanne vom Herd nehmen und alles einen Moment ziehen lassen. Zum Schluss etwas frisches Rapsöl unterrühren.

Für die Burger:

Hühnerfleisch waschen, trocknen und mit einem scharfen Messer in sehr kleine Würfel schneiden. Die Masse mit Salz würzen und vermengen. Daraus Burger-Patties formen. Für eine runde Form und gleichmäßige Größe ist ein Servierring hilfreich. Jeweils etwas Masse hineingeben und andrücken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Patties von beiden Seiten goldgelb braten. Derweil die Salate säubern und in feine Streifen schneiden. Mit etwas Olivenöl und Balsamico-Creme würzen.

Anrichten:

Je 1 Brötchenhälfte auf Teller legen. Darauf Ketchup und Mayonnaise verteilen, dann geschmorte Äpfel mit etwas Sud und die Patties. Obendrauf Salat geben. Die Burger mit gehacktem Rosmarin bestreut servieren.

Rainer Sass am 20. Oktober 2023