

Burger auf Salat mit Schmorzwiebeln und Tomaten-Salsa

Für 4 Portionen

Für die Burger-Patties:

600 g Rinderhackfleisch	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
2 Schalotten	1 großes Bund gemischte Kräuter	3 Zwiebeln
4 EL Olivenöl	8 Scheiben würziger Schnittkäse	

Für die Tomatensalsa:

200 g Kirschtomaten	2 Knoblauchzehen	2 TL Kapern
2 EL Olivenöl	1 Schuss trockener Weißwein	1 Prise Zucker
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 rote Paprikaschote	1 EL Olivenöl	1 Schuss Weißwein
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	2 Romana-Salatherzen
1 Portion Aioli		

Burgerpatties formen und braten:

Für die Patties das Hackfleisch in einer Schüssel mit je 1 Prise Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und mit den Stängeln hacken. 2 EL Kräuter für die Garnitur beiseitelegen. Die Schalottenwürfel und die Hälfte der übrigen gehackten Kräuter sorgfältig unter das Hackfleisch mischen. Aus der Masse mit leicht angefeuchteten Händen 8 gleich große Patties formen. Die Zwiebeln schälen und in Ringe oder Streifen schneiden. In zwei großen Pfannen jeweils 2 EL Olivenöl erhitzen und die Patties darin anbraten. Die Patties wenden und von der zweiten Seite braten, dabei etwas zusammenschieben und die Zwiebeln auf der freien Fläche bei etwas niedrigerer Hitze mitbraten.

Die Burger-Garnitur vorbereiten:

Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kapern abtropfen lassen. Das Olivenöl in einer dritten Pfanne erhitzen und die Tomatenhälften darin anbraten. Die Hälfte des Knoblauchs und die Kapern dazugeben und kurz in der Pfanne schwenken. Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig verkochen lassen. Mit je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfanne vom Herd ziehen und Die Tomaten in eine Schüssel umfüllen.

Burger belegen:

Jeden Patty mit 1 Scheibe Käse belegen und den Käse leicht schmelzen lassen. Die Paprikaschote waschen und in Ringe schneiden, dabei die Kerne entfernen. Die Tomaten auf einer Pfannenseite zusammenschieben. Das restliche in Olivenöl auf der freien Seite erhitzen und die Paprikaringe darin mit dem übrigen Knoblauch anbraten. Mit etwas Weißwein ablöschen und den Bratensatz lösen. Noch einmal mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt die zweite Hälfte der Kräuter dazugeben (siehe Tipp). Die Salatherzen von äußeren welken Blättern befreien und quer in 8 schöne, daumendicke Scheiben schneiden, dabei die Scheiben gut zusammenhalten, damit sie nicht in die einzelnen Blätter auseinanderfallen. Die Scheiben auf Teller legen und mit etwas Aioli bestreichen.

Frank Rosins Tipp:

Die Kräuter erst ganz zum Schluss unter die Tomaten heben, die Blättchen sollen schließlich schön frisch und aromatisch bleiben.

Frank Rosin am 06. September 2019