

Rindfleisch-Burger nach Buchholz

Für 4 Personen

800 g Rindfleisch, gut marmoriert	Meersalz, Pfeffer	3 Strauchtomaten
210 ml Olivenöl	1 Knoblauchzehe	2 Frühlingszwiebeln
1 Chilischote	1 Zitrone	1-2 Zweige frischer Koriander
1 Schalotte	100 g Dijon-Senf	1 E Eigelb
1 EL Champagneressig	1 TL Zucker	1 TL Kapern
2 Cornichons	1 Romana-Salat	150 g weiße Zwiebeln
2 EL Pflanzenöl	Zucker	4 Scheiben franz. Hartkäse (Comté)
8 Scheiben Bacon	2 Gewürzgurken	4 Brioche-Burger Brötchen

Das Rindfleisch in Würfel schneiden, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und durch den Fleischwolf lassen – zum Auffangen des Fleisches Frischhaltefolie auslegen. Das durch den Fleischwolf gedrehte Fleisch nicht zu einem Klumpen formen, sondern die Masse in Bahnen – wie es aus dem Fleischwolf kommt – übereinander stapeln. Anschließend das Fleisch mehrmals fest in Folie einwickeln, so dass eine feste Wurst von 8 – 10 cm Durchmesser entsteht. Die Rolle einfrieren, bis sie zu 80% durchgefroren ist. Für die Tomatensalsa die Tomaten schälen, entkernen und die kleingeschnittenen Würfel zusammen mit 1 EL Olivenöl in eine Schüssel geben. Knoblauch schälen und fein pressen. Frühlingszwiebeln waschen und fein schneiden. Chilischote halbieren, die Kerne austreichen, Chili fein würfeln. Von der Zitrone den Saft auspressen. Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Chili zugeben, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Koriander abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter die Tomatensalsa mischen. Für die Senfmayonnaise Schalotte schälen, grob schneiden mit Senf, Eigelb, Essig, Zitronensaft, 1 EL Wasser, 1 TL Zucker, Kapern und Cornichons in einen Mixer geben und fein mixen, dabei nach und nach ca. 200 ml Olivenöl einlaufen lassen bis die Sauce leicht dicklich ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat putzen und waschen. Die weißen Zwiebeln schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und in einer heißen Pfanne mit 2 EL Öl anbraten. Etwas Zucker und Salz zugeben und langsam weiterbraten, bis sie goldbraun sind. Das angefrorene Hackfleisch auspacken und in 4 schöne Scheiben à ca. 180 g schneiden. Das Fleisch in einer heißen Grillpfanne von beiden Seiten braten, bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist, dann den Käse auflegen und etwas schmelzen lassen. Bacon in einer Pfanne knusprig braten. Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Briochebrötchen halbieren und im Ofen mit Grillfunktion von beiden Seiten bräunen. Zum Servieren die Brötchen mit der Senfmayonnaise bestreichen, Salat und Bacon darauf geben. Das Fleisch mit dem Käse auflegen, Tomatensalsa und Zwiebeln darüber verteilen, Gurken obenauf geben und das Brötchen zuklappen.

Frank Buchholz am 02. Februar 2015