

Burger auf Rösti mit Cocktail-Soße

Für 4 Personen:

Rösti:

4 Kartoffeln, mehlig 50 ml Butterschmalz Salz und Pfeffer
Prise Muskat

Cocktail-Soße:

100 g Mayonnaise 70 g Ketchup 1 TL Cognac
 $\frac{1}{2}$ TL Meerrettich Worcestersauce 1 Zitrone, Saft
Salz, Pfeffer Chili, Koriander

Salat:

2 Köpfe Mini-Romanasalat 1 EL Sojasauce $\frac{1}{2}$ TL Ahornsirup
1 TL Olivenöl

Patti:

400 g Rinderhack 2 EL Schnittlauch Salz, Pfeffer
Sonnenblumenöl

Rösti:

Die rohen Kartoffeln schälen und auf der Reibe grob reiben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. Schön sehen Rösti in Servierringen aus, so bekommen sie ihre runde Form.

Ansonsten vier Kartoffelklecks in die Pfanne geben und etwas plattdrücken. Mit Butterschmalz von beiden Seiten knusprig braten. Das dauert circa 2 bis 3 Minuten.

Cocktail-Soße:

Alles miteinander vermischen. Gegebenenfalls mit Chili und Koriander verfeinern.

Salat:

Die Salate halbieren. Die Zutaten miteinander vermischen und über den halbierten Salat geben. Am besten in einer Grillpfanne anrösten und bis zum Servieren beiseitestellen.

Patti:

Hackfleisch, Schnittlauch, Salz und Pfeffer miteinander vermischen und in einer Grillpfanne mit Sonnenblumenöl angrillen. Am besten schmeckt der Burger, wenn er medium rare gebraten ist. Das dauert je nach Größe circa eine Minute von jeder Seite.

Zuerst das Fleisch auf das Rösti geben, dann Salat und Cocktailsauce auflegen.

Alexander Wulf am 13. Februar 2024