

Surf-and-turf-Burger

Für 4 Personen

1 kg Rindfleisch	2 Hummer, je 600 g	4 Brioche Burgerbrötchen
2 Tomaten, Scheiben	2 Zwiebeln, Scheiben	8 Sch. Cheddarkäse
1 Kopfsalat	2 EL Mayonnaise	1 EL Ketchup
1 TL Chipotle-Tabasco	1 TL Worcestersauce	1 TL Bourbon
2 EL Butter	Rotwein	2 TL Zucker
1 EL Salz		

Für die Burgersauce die Mayonnaise, den Ketchup, Tabasco, Worcestersauce und den Bourbon miteinander vermischen und kaltstellen.

Sind die Burgerbrötchen im Ofen? Gut, dann kannst du als nächstes den Hummer fachgerecht zubereiten. Das heißt, du musst sehr viel Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Den ersten Hummer hineingeben und sofort den Deckel drauf. Erst nach zwei Minuten den Deckel abnehmen und den Hummer mit einer Schöpfkelle herausnehmen.

Beim zweiten Hummer genauso verfahren. Anschließend abkühlen lassen.

Jetzt das Fleisch durch einen Fleischwolf drehen, salzen und in vier gleich große Patties formen. Butter in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin weich braten. Zucker darüber streuen, um sie zu karamellisieren. Wenn die Zwiebeln gebräunt sind, mit einem Schuss Rotwein ablöschen. Die Zwiebeln anschließend zum Abtropfen auf Küchenpapier geben.

Jetzt heizt du den Ofen auf Grillfunktion oder 250 Grad Oberhitze vor und halbiert die beiden Hummer der Länge nach. Die Innereien werden unter fließendem Wasser abgewaschen. Die Hummer nun mit der Fleischseite nach oben in den Ofen geben und fünf Minuten grillen.

Rapsöl im Ofen erhitzen und die Patties von beiden Seiten scharf anbraten. Wer die Burger von innen noch rosa mag, brät sie zwei Minuten von jeder Seite. Wenn du die Hitze runterstellst, kannst du sie aber auch in zwei mal vier Minuten durchbraten. Am Ende die Käsescheiben auf die Patties geben, damit sie leicht schmelzen.

Die Burgerbrötchen aufschneiden, mit der Burgersauce bestreichen, Patties und Zwiebeln draufgeben, Tomaten und Salat dazu, Deckel drauf.

Jetzt den halben Hummer aus dem Grillofen nehmen und dazu geben. Wer mag, kann den Hummer auch mit einem Messer auf der Oberseite des Burgers durchstechen.

Brian Bojsen am 03. Juni 2025