

Hamburger aus Rinder-Filet für Erwachsene

Für 2 Portionen

300 g Rinderfilet	2 Burger-Brötchen	50 g Crème-fraîche
0,5 TL Kapern	2 Blätter Radicchio	50 g Rucola
1 Tomate	0,5 Salatgurke	2 Schalotten
2 TL grober Dijon Senf	1 EL Semmelbrösel	Salz und Pfeffer
Öl		

Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und anschließend in vier Scheiben schneiden. Die Scheiben salzen und pfeffern und in einer Pfanne mit Öl beidseitig anbraten. Die Schalotten abziehen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne anschwitzen. Die Brötchen halbieren und für zwei bis drei Minuten in einer Pfanne rösten. Die Kapern zerkleinern und mit dem Senf mischen. Die Crème-fraîche unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomate in Scheiben schneiden. Die Gurke schälen und vier Scheiben davon abschneiden. Auf die untere Hälfte des Burgerbrötchens die Crème-fraîche-Masse verteilen, mit Radicchio, Rucola, Tomaten- und Gurkenscheiben und den Schalotten belegen und anschließend je zwei Scheiben Fleisch darauf geben. Abschließend die oberen Burgerhälften auflegen und servieren.

Steffen Henssler am 30. Januar 2013