

# Steak-Burger

## Für 2 Portionen

2 Burgerbrötchen	200 g Roastbeef	1 weiße Zwiebel
1 Fleischtomate	1 Romanasalatherz	1 TL Meerrettich
50 g Butter	50 ml Gemüsebrühe	2 Eigelbe
2 EL Senf (mittelscharf)	2 EL Weißweinessig	100 ml Rapsöl
Liquid Smoke	Meersalz, Pfeffer, Zucker	

Die weiße Zwiebel schälen, halbieren, in Streifen schneiden und in einer Pfanne braun anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, mit Salz und wenigen Tropfen (am besten mit einer Pipette zugeben) Liquid Smoke abschmecken und beiseite stellen. Eigelb, Senf und Essig mischen, mit je einer Prise Salz und Zucker abschmecken, das Rapsöl zugeben und mit Hilfe eines Pürierstabs zu einer cremigen Mayonnaise aufmixen. Die Burgerbrötchen tosten und die Fleischtomate in dünne Scheiben schneiden. Das Roastbeef mit Salz und Pfeffer würzen und mit wenig Öl, von beiden Seiten, in einer beschichteten Pfanne medium braten, kurz ruhen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Die unteren Brötchenhälften mit Romanasalatblättern belegen, die Mayonnaise darauf streichen, Meerrettichfäden darüber streuen, dünne Steak-Scheiben darauf verteilen, mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen, die „Rauchzwiebeln“ auf das Fleisch geben, ein bis zwei Tomatenscheiben darauf legen, nochmals mit einer kleinen Prise Salz würzen und mit der oberen Brötchenhälfte verschließen.

Alexander Herrmann am 26. Juni 2014