

Cornelia Poletto: Brezel-Burger Deluxe à la Alfons mit Rind, Speck-Pflaumen und Wirsing

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/cornelia-poletto-brezel-burger-deluxe-a-la-alfons-mit-rind-speck-pflaumen-und-wirsing/

Zutaten für 4 Personen:

Für die Brezeln:

- 4 Brezeln
- Olivenöl

Zubereitung:

Die Brezeln aufschneiden, mit Olivenöl beträufeln und bei ca. 160°C kross backen.

Für den Speck:

- 12-15 Scheiben Speck
- 2-3 Pflaumen
- 1 Wirsingkohl

Zubereitung:

Den Speck in einer Pfanne anrösten. Frische Pflaumen vierteln und zu dem Speck in die Pfanne geben.

Wirsingblätter lösen und frittieren. Anschließend abtropfen und salzen.

Für das Rinderfilet:

- 4 sehr dünne Scheiben Rinderfilet
- Öl

Zubereitung:

Das Filet mit der Pfanne plattieren, salzen, pfeffern und kurz in der Pfanne anbraten.

Für die Sauce:

- 1-2 rote Zwiebeln
- 50 g Backpflaumen
- Thymian
- BBQ-Gewürz
- Salz
- Pfeffer
- etwas Bier

- Zucker

Zubereitung:

Die Zwiebeln würfeln. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und die gewürfelten Zwiebeln hineingeben. Die Backpflaumen schneiden, Thymian und BBQ-Gewürz dazugeben und nach Geschmack würzen. Das Ganze mit etwas Bier ablöschen.

Anrichten:

Die Unterseiten der Brezeln mit Speck belegen, darauf die Wirsingblätter legen. Das Rinderfilet in Streifen schneiden und ebenfalls auf den Burger legen. Die Sauce darüber geben und die Oberseiten der Brezeln auflegen.

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Kerners Köche 21.4.2018