

20F
BESSERER
DAS
BURGER
DUELL

Burger von Ralf Jakumeit

für 4 Personen



Für den Beef Patty:

- 500 g Rinderoberschale
- 100 g Lardo (ital. Speck)
- 1 TI Kokosblütenzucker oder Haushaltszucker
- 1 El tasmanischer Pfeffer

Das Fleisch (Rind + Lardo) mit einem scharfen Messer fein würfeln. Danach das Salz und den Zucker dazu geben. Kräftig durchkneten. Mit Hilfe eines Stempels zu Pattys pressen. Die Pattys in einer Pfanne oder auf dem Grill saftig rosa braten.

Für die BBQ-Sauce:

- 50 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Speck
- 50 g Ananas
- 1 TI Currypulver
- 1 Msp Currypaste rot
- 3 Kräuterbonbons
- 20 ml Kräuterlikör/Kräuterbitter
- 100 ml Cola
- 100 g Nuss-Nougat-Crème
- 20 g Tomatenmark
- 200 g passierte Tomaten
- Tasmanischer Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Ananas ebenfalls fein würfeln. Die Kräuterbonbons in einem Topf schmelzen. Die Zwiebel, Knoblauch und Ananas dazu geben und mit etwas Sonnenblumenöl kräftig anschwitzen. Currypulver, Paste und Tomatenmark dazu geben und ebenfalls leicht anschwitzen. Mit Kräuterbitter und Cola ablöschen und einkochen lassen. Die passierten Tomaten und Nutella dazu geben und kräftig durchkochen. Die fertige Marinade pürieren, ggf. passieren durch ein feines Sieb. Zum Schluss mit etwas tasmanischen Pfeffer abschmecken.

Für die Brioche Buns - Vorteig:

- 25 g Mehl
- 25 g Milch
- 10 g Hefe
- 10 g Zucker

Milch leicht erwärmen und Zucker einrühren. Hefe unterrühren. Mit dem Mehl glatrühren. Bei Zimmertemperatur 30 Minuten gehen lassen.

Für die Brioche Buns - Brioche Teig:

- 3 g Salz
- 100 g Mehl
- 25 g Milch
- 2 Eigelb
- 30 g Butter



Mehl, Eigelb, Salz, Milch und Vorteig in einer Schüssel gut verkneten, bis sich der Teig gut von den Händen löst. Nach und nach die Butter unter den Teig kneten. Den fertigen Teig so lange kneten, bis er anfängt zu glänzen. Danach in 4 gleich große Portionen teilen und zu Brötchen formen. Die Brötchen schleifen, bis sie eine glatte Oberfläche haben. Auf ein Backblech geben, mit einem Tuch abdecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Anschließend 5 Minuten bei 220°C anbacken und bei 160°C 20 - 25 Minuten fertig backen.

Für die Limonen-Knoblauch Mayo:

- 1 Tl gerösteter Knoblauch
- 1 El mittelscharfer Senf
- 3 El Milch
- 300 ml Sonnenblumenöl
- 1 St Limette
- Limettensalz, z.B. King of Salt Asia Süß-Pfeffrig

Senf, Milch, Öl in einen Mixbecher geben. Mit dem Zauberstab langsam hochziehen, bis eine Mayonnaise entstanden ist. Gerösteten Knoblauch untermixen. Mit Limettenflüssigsalz abschmecken. Limette heiß waschen und abtrocknen. Schale fein abreiben. Saft auspressen. Saft und Schale und die Mayo heben. Auf geröstetes Baguette streichen und genießen.

Für die Zusammensetzung des Burgers:

- 4 Brioche
- 1-2 EL BBQ Sauce pro Brötchen
- 2 Bund Rucola
- 4 Scheiben Ochsenherztomate 0,5 cm dick
- 4 Patties
- 30 g Zwiebelkonfitüre
- 2 Burratas (Mozzarella-ähnlich)
- 1-2 EL Limonen-Knoblauch Mayo pro Brötchen
- 120 g Essiggurken in Scheiben

Auf die Briocheböden Sauce streichen, Rucola und Ochsenherztomate auflegen, Patty dazu geben, Zwiebelkonfitüre darauf verteilen, ein bis zwei Essiggurkenscheiben und eine halbe Burrata dazu geben und mit der oberen Briochehälfte abdecken. Dazu die Limettenmayo reichen.