

Burger's 04. April 2017 von Roli Gasser



Vorspeise:

Die wahre Herrentorte

Hauptgang:

Variationen von Burger's

Beilagen:

*Süßkartoffel Pommes
Onion Rings*

Dessert:

Sweet Sensation

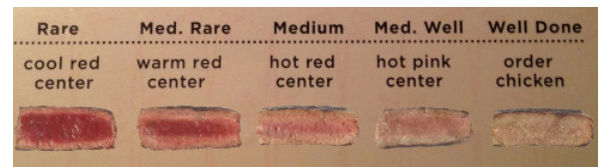
Puttys Grössen- und Gewichtangaben:

d 120 mm / h 20 mm	120 gr.
d 120 mm / h 25 mm	145 gr.
d 75mm / h 20 mm	75 gr.
d 75 mm / h 25 mm	100 gr.
d 65 mm / h 20 mm	60 gr.
d 65 mm / h 25 mm	65 gr.



Kerntemperaturtabelle:

rare (blutig):	40°C – 45°C
medium rare (englisch):	47°C – 54°C
medium (rosa):	56°C – 60°C
well done (durch):	über 66°C



Vorspeise:

Die wahre Herrentorte

Tatartorte

(8 Port. à 70 gr., d 65 mm, h 40 mm)

Zutaten:

½ Glas Kapern (53ml)
1 Stk. Schalotten
25 ml Cognac
2 Stk. Eigelb
600 gr. Tatar / Beefhackfleisch
Salz & Pfeffer

Garnitur:

4 Stk. Kapernäpfel

Schwarzbrot:

16 Scheiben Roggenbrot (d 65 mm)



Zubereitung:

Kapern abtropfen lassen, fein hacken. Schalotten schälen und fein würfeln. Mit Cognac, Eigelben und Tatar vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Roggenbrotscheiben und Tatar in einem Tortenring schichten. Mit einer Schicht Tatar abschliessen. Mit Schalotten und Kapernäpfel garnieren.

Hauptgang:

Pattys

(8 Port. à 60 gr., d 65 mm, h 20 mm)

Zutaten:

500 gr. frisches Rinds-Hackfleisch
(Fettanteil 20% bis max. 40%)

60 gr. Zwiebel
1 Stk. Knoblauchzehe
1 EL Worcestershire Sauce oder Weissweinessig
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Für die Burger-Pattys das Rinds-Hackfleisch mit den fein gewürfelten Zwiebeln, Knoblauch, Worcester-Sauce, Salz und Pfeffer sorgfältig mischen. Werden die Pattys nicht sofort gegrillt, erst kurz vor dem Grillen salzen.

Formringe (Höhe 20 mm, d 65 mm) auf einem Backpapier bereitstellen und die Fleischmasse einfügen (ca. 60 gr.). Vorsichtig flachdrücken. Mit einem Löffel eine kleine Mulde eindrücken. (Zu dünne Pattys eignen sich nicht für den Grill und brechen beim Wenden.)

Das Fleisch so wenig wie möglich bearbeiten und keinesfalls mit warmen Händen in Form kneten. Das macht die Pattys fest.

Grill oder Pfanne:

Die Pattys bei mittlerer bis hoher Hitze auf dem Grill oder in einer schweren Pfanne bis zum gewünschten Gargrad braten. Bei Verwendung einer schweren Pfanne, diese gut vorheizen und die Pattys ohne Öl (wenn das Fleisch fettig genug ist) oder mit sehr wenig Öl bei mittlerer Hitze 2 bis 2 ½ Minuten von jeder Seite braten.

Sous Vide & Lötbrenner:

Im Vakuumbbeutel im Wasserbad bei 56°C 45 Minuten oder länger gegart. Die Pattys aus dem Vakuumbbeutel nehmen und mit dem Lötbrenner (Flamme ca. 1700 °C) Beidseitig die nötigen Röstaromen geben.

Kerntemperaturtabelle:

rare (blutig):	40°C – 45°C
medium rare (englisch):	47°C – 54°C
medium (rosa):	56°C – 60°C
well done (durch):	über 66°C



Pulled Pork anstelle Pattys

(ca. 10 Port. à 60 gr., d 65 mm, h 20 mm)

Zutaten:

1.2 kg. Schweinenacken

Mop:

2 EL Olivenöl

1 Stk. Knoblauchzehe

1 TL Chipotle-Flocken

100 ml Whiskey-BBQ-Sauce

Marinade:

3 TL Zwiebelgranulat

2 TL Knoblauchgranulat

2 TL Paprikapulver (edelsüss)

1 TL Cayennepfeffer

1 EL Honig

1 EL Limettensaft

1 EL Aceto balsamico

½ TL Rauchsatz

1 TL Olivenöl



Zubereitung:

Am Morgen des Vortages für die Marinade alle Zutaten mit 1 EL Wasser mischen. Fleisch rundum damit einreiben und zugedeckt im Kühlschrank 24 Stunden marinieren.

Am nächsten Tag das Fleisch 1 Stunde, bevor es in den Ofen kommt aus dem Kühlschrank nehmen. Für die Mop-Sauce flüssige Zutaten und Chipotle-Flocken verrühren. Knoblauch schälen und dazupressen. Mit Rauchsatz würzen.

Backofen auf 110°C vorheizen. Fleisch in eine Auflaufform legen, 100 ml Wasser angießen und ein Fleischthermometer in die Mitte des Fleisches stecken. Fleisch auf der mittleren Schiene im Ofen 8 bis 9 Stunden garen, bis eine Kerntemperatur von 90°C erreicht ist. Dabei das Wasser in der Form immer wieder vollständig verdampfen und Bratensatz dabei leicht bräunen lassen. Dann wieder 100 ml Wasser angießen und Fleisch ab einer Kerntemperatur von 65°C einmal pro Stunde mit der Sauce übergießen, bis diese verbraucht ist. Dann mit der Bratenflüssigkeit übergießen, dafür jede Stunde etwas Wasser angießen.

Sobald die finale Kerntemperatur erreicht ist, Fleisch herausnehmen, erst in Alufolie, dann in ein Handtuch wickeln und 1 Stunde ruhen lassen. Bratensatz mit 150 ml Wasser ablösen. Mit Tomatenmark, Senf und 1 EL Honig abschmecken. Fleisch auswickeln und zerrupfen. Mit der Sauce mischen und als Burger servieren.

Tipp!

Pulled Pork kann sehr gut portionenweise in Gefrierbeuteln eingefroren werden. Bei Bedarf dann einfach auftauen lassen und mit Alufolie bedeckt im auf 80°C vorgeheizten Backofen erwärmen.

Burger Zutaten

Whiskey-BBQ-Sauce (300 ml)

Zutaten:

4 EL Tomatenmark
4 EL Worcestershiresauce
4 EL Apfelessig
2 TL Chipotle-Flocken
2 Stk. Knoblauchzehen
100 gr. brauner Rohrzucker
200 ml Whiskey
100 ml Orangensaft
Rauchsalz & Pfeffer



Zubereitung:

Tomatenmark, Worcestershiresauce, Essig und Chiliflocken verrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen.

Den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Mit dem Whiskey und dem Orangensaft ablöschen und rühren bis der Zucker gelöst ist.

2 TL Rauchsalz und die angerührte Würzmischung dazugeben. Sauce 5 bis 7 Minuten dicklich einkochen lassen, dabei immer wieder umrühren. Mit Pfeffer und Rauchsalz abschmecken. In eine Glasflasche füllen und verschliessen oder abkühlen lassen und in eine Squeeze-Flasche füllen.

Apfel-Mango-Chutney zum BBQ (400 gr.)

Zutaten:

2 Stk. Mango (400gr. Fruchtfleisch)
2 Stk. Apfel
3 EL Wasser
1 dl Wasser
1.5 dl Aceto balsamico bianco
1 Stk. Chili
2 Stk. Nelken
Salz



Zubereitung:

Zucker und Wasser (3 EL) in einer weiten Pfanne ohne rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen. Aceto und Wasser (1 dl) begeben, Caramel zugedeckt weiterköcheln bis er sich aufgelöst hat. Flüssigkeit offen auf die Hälfte einkochen.

Apfel- & Mangowürfeli, Chilistreifen entkernt und alle restlichen Zutaten begeben, ca. 5 Minuten köcheln. Nelken entfernen. Das fertige Chutney in heiss ausgespülte Gläser füllen, sofort gut verschliessen und auskühlen lassen.

Mango-Ketchup (300 ml)

Zutaten:

1 Stk. Mango (200gr. Fruchtfleisch)
1 Stk. kleine Zwiebel
1 Stk. Knoblauchzehe
50 gr. Zucker
75 ml Apfelessig
½ TL Currypulver
1 TL Dijon-Senf
Salz & Cayennepfeffer



Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen und mit dem Mangofruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Alles mit Zucker, Essig, Currypulver und 1 Prise Salz aufkochen, mit schräg aufgelegtem Deckel bei schwacher Hitze 8 bis 10 Minuten köcheln lassen.

Den Topf vom Herd nehmen und die Mischung fein pürieren. Den Senf unterrühren, das Mango-Ketchup mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. In eine Glasflasche oder eine Twist-off-Glas füllen und verschliessen oder abkühlen lassen und in eine Squeeze-Flasche füllen.

Krautsalat

Zutaten:

500 gr. Weisskohl
1 Stk. Apfel
2 Stk. Spitzpaprika
4 EL Weissweinessig
1 TL Dijon-Senf
1 TL Meerrettich (aus dem Glas)
1 EL Honig
2 EL Olivenöl
2 EL gehackte Minze
2 EL gehackte Sonnenblumenkerne
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Für das Dressing Essig, Senf, Meerrettich und Honig verrühren. Das Olivenöl unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Vom Weisskohl die äusseren Blätter entfernen. Den Kohl waschen und auf der Gemüsereibe raspeln. Mit dem Dressing mischen und leicht durchkneten.

Die Paprika längs halbieren, entkernen, waschen und in nicht zu lange Streifen schneiden. Den Apfel waschen und halbieren, das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelhälften in Würfel schneiden. Beides mit dem Salat mischen. Den Krautsalat mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nach Belieben den Salat noch mit Kräutern und Kernen verfeinern. Schmeckt auch mit Rotkohl.

Variationen von Burger's

Texas

Zutaten:

4 Stk. Pattys
4 Stk. Ruchbrot-Buns
4 Stk. Salatblatt
4 Stk. Zwiebelring
4 Stk. Wachtelei
4 Stk. Bacon-Streifen
Cheddar Cheese
BBQ-Sauce



Zubereitung / Anrichten:

Buns aufschneiden, in der Pfanne mit Butter auf den Innenseiten goldgelb anbraten. Bacon-Streifen knusprig braten, Wachtel-Spiegelei braten.

Die Burger-Buns mit BBQ-Sauce bestreichen, Nacheinander Salatblatt, Patty, Cheese, Zwiebelring, Bacon, Spiegelei darauf platzieren. Bun-Deckel darauf geben und Burger sofort servieren.

Italian

Zutaten:

4 Stk. Pattys
4 Stk. Ciabatta-Buns
12 Stk. Rucolablatt
4 Stk. Tomatenscheibe
4 Stk. Parmaschinken
Parmesan
Mozzarella
BBQ-Sauce



Zubereitung / Anrichten:

Buns aufschneiden, in der Pfanne mit Butter auf den Innenseiten goldgelb anbraten.

Die Burger-Buns mit BBQ-Sauce bestreichen, Nacheinander Rucolablätter, Patty, Tomatenscheibe, Mozzarella, Parmaschinken, Parmesanscheiben darauf platzieren. Bun-Deckel darauf geben und Burger sofort servieren.

Indischer

Zutaten:

4 Stk. Pattys
4 Stk. Burger-Buns
4 Stk. Salatblatt
4 Stk. Tomatenscheibe
Cheddar Cheese
Apfel-Mango-Chutney



Zubereitung / Anrichten:

Buns aufschneiden, in der Pfanne mit Butter auf den Innenseiten goldgelb anbraten.

Die Burger-Buns mit Apfel-Mango-Chutney bestreichen, nacheinander Salatblatt, Patty, Cheese, Tomatenscheibe, darauf platzieren. Bun-Deckel darauf geben und Burger sofort servieren.

Mucho Mango

Zutaten:

4 Stk. Pattys
4 Stk. Burger-Buns

6 EL Mango-Ketchup
6 EL Limetten-Mayo

2 Handvoll Salatblätter
½ Stk. rote Zwiebel
2 Stk. Tomate
1 Stk. Mango (100 gr. Fruchtfleisch)



Zubereitung / Anrichten:

Salatblätter waschen und trocken schleudern, nach Belieben etwas klein zupfen. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Mango ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Den Backofen auf 100°C Umluft vorheizen. Die Buns halbieren und im Ofen auf dem Backpapier belegten Ofengitter 6 bis 8 Minuten erwärmen. Etwa 1 cm hoch Öl in einer grossen Pfanne erhitzen und die Pattys darin auf beiden Seiten jeweils 3 bis 4 Minuten ausbacken. Pattys aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die unteren Hälften der Buns mit je 2 TL Limetten-Mayo bestreichen und mit den Salatblättern, Mangoscheiben und den Pattys belegen. Je 1 ½ EL Mango-Ketchup daraufgeben und nacheinander je 3 Tomatenscheiben, die Zwiebelwürfel darüberschichten. Die oberen Bun-Hälften mit der restlichen Limetten-Mayo bestreichen, daraufsetzen und die Burger sofort servieren.

Eiermann

Zutaten:

4 Stk. Pattys
4 Stk. Vollkorn-Buns

Eiersalat:
8 Stk. Eier
1 EL Kapern plus etwas Kapernwasser
Salz

Senf - Mayonnaise:
3 EL Mayonnaise
1 EL Sauerrahm
½ TL Dijon-Senf
½ TL süsser Senf
Essig und Salz

Parmesanchips:
100 gr. Parmesan

Garnitur:
4 Stk. Baconstreifen
Zwiebelringe
Senfkresse



Zubereitung / Anrichten:

Parmesanchips: Parmesan sehr fein reiben, mit einem Ausstecher direkt in der beschichteten Pfanne Form geben, dann bei mittlerer Hitze knusprig schmelzen. Wenn der Parmesan sich leicht vom Pfannenboden löst, wenden und auf der anderen Seite knusprig braten. Parmesanchips aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier auskühlen lassen.

Eiersalat: Eier 6 Minuten kochen, so dass sie innen noch flüssig sind, aber das Eiweiss vollkommen fest. Eiweiss vom Eigelb trennen. Kappern grob hacken. Eiweiss klein schneiden, das Eigelb zu einer homogenen Masse verrühren, mit Salz und Kapernwasser würzig abschmecken und unter das Eiweiss heben.

Senf-Mayonnaise: Alle Zutaten zu einer homogenen Masse rühren. Würzig-säuerlich abschmecken.

Anrichten: Spinat kurz in der heissen Pfanne mit Olivenöl schwenken, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und abtropfen lassen. Baconstreifen knusprig anbraten. Buns aufschneiden, in der Pfanne mit Butter auf den Innenseiten goldgelb anbraten. Die Burger-Buns mit Senf-Mayonnaise bestreichen, Nacheinander Spinat, Pattys, Parmesanchips und Eiersalat darauf platzieren. Mit Kapern Zwiebelringen, Senfkresse und Bacon garnieren. Bun-Deckel darauf geben und Burger sofort servieren.

Pullman

Zutaten:

4 Port. Pulled Pork
4 Stk. Vollkorn-Buns

1 Stk. Tomate
8 EL Krautsalat
6 EL Whiskey-BBQ-Sauce
8 Stk. Zwiebelringe



Zubereitung / Anrichten:

Mit der Zubereitung des Pulled Pork mindestens 34 Stunden vor dem Essen beginnen!

Zum Servieren Buns, Sauce, Krautsalat wie in den Rezepten beschrieben zubereiten. Die Tomaten Waschen und in Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen.

Den Backofen auf 100°C Umluft vorheizen. Die Buns halbieren und im Ofen auf dem Backpapier belegten Ofengitter 6 bis 8 Minuten erwärmen.

Die unteren Hälften der Buns jeweils mit 2 bis 3 Tomatenscheiben und 2 EL Krautsalat belegen. Pulled Pork daraufhäufen und die Whiskey-BBQ-Sauce darüber träufeln. Mit den Zwiebelringen belegen, die oberen Bun-Hälften daraufsetzen und die Burger sofort servieren.

Der Pate

Zutaten:

4 Port. Puttys
4 Stk. Ciabatta-Buns

1 Stk. kleiner Apfel
1 Stk. helle Zwiebel
1 Stk. rote Zwiebel
2 Stk. gelbe Paprika
100 gr. Gorgonzola
100 gr. Tomatenmark
4 EL Balsamico
4 EL Olivenöl
1 Msp. Zimt
Salz und Pfeffer



Zubereitung / Anrichten:

Für die Tomaten-Balsamicosauce Apfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln. Helle Zwiebel ebenfalls schälen und fein würfeln. Zwiebel und Apfel in einem Topf mit Balsamico ca. 8 Minuten weich dünsten. Tomatenmark und Zimt zugeben und fein pürieren. Mit ½ TL Zucker, Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Die Paprikaschoten waschen, sechsteln und entkernen. Mit der Schnittstelle nach unten auf ein leicht gefettetes Backblech setzen. Im Backofengrill auf der obersten Schiene ca. 10 Minuten grillen, bis die Haut braun wird. Anschliessend etwas abkühlen lassen.

Rote Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Gorgonzola in 4 Scheiben schneiden. Ciabatta-Buns halbieren und beide Hälften mit Tomaten-Balsamicosauce bestreichen. Die Puttys grillen. Untere Buns-Hälfte mit gegrillter Paprika, roter Zwiebelringe, Puttys und Gorgonzolakäse belegen. Deckel drauflegen und servieren.

Franz-Josef

Zutaten:

4 Stk. Fleischkäsescheiben
4 Stk. Laugen-Buns

4 Stk. Eier
2 Stk. Zwiebeln
4 EL Öl
6 EL Senf süss
8 EL Krautsalat
Salz & Pfeffer



Zubereitung / Anrichten:

Krautsalat wie im Rezept beschrieben zubereiten. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen und die Zwiebelringe darin bei mittlerer Hitze 6 bis 8 Minuten anbraten, bis sie kräftig gebräunt sind. Mit dem Essig ablöschen und etwas einköcheln lassen. Die Zwiebeln mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und bereitstellen.

Den Backofen auf 100°C Umluft vorheizen. Die Buns halbieren und im Ofen auf dem Backpapier belegten Ofengitter 6 bis 8 Minuten erwärmen. In der Pfanne 1 EL Öl erhitzen, den Fleischkäse darin auf beiden Seiten anbraten und ebenfalls in den Backofen legen. Restliches Öl erhitzen, die Eier in die Pfanne schlagen und braten, sodass die Eigelbe im Kern noch flüssig sind.

Die unteren Hälften der Buns mit der Hälfte des Senfs bestreichen und mit dem Krautsalat, dem Fleischkäse und den Spiegeleiern belegen. Schmorzwiebeln darauf verteilen. Obere Buns-Hälften daraufsetzen und Burger sofort servieren.

Beilagen Hauptgang

Süsskartoffel Pommes

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
2 EL Maisstärke
1 Stk. Eiweiss
1 TL Curry
Salz



Zubereitung:

Süsskartoffel in 0.5 cm dicke Scheiben und anschliessend in 0.5 cm dicke Stifte schneiden und diese in einer grossen Schüssel mit kaltem Wasser über Nacht wässern.

Die Süsskartoffel-Stifte durch ein Sieb abgiessen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Stifte in zwei Etappen mit je 1 EL Maisstärke in einem grossen Plastikbeutel oder einer verschliessbaren Schüssel kräftig schütteln, sodass die Pommes gleichmässig mit Stärke bedeckt sind. Eiweiss steif schlagen und unter die mehlierten Sticks heben. Die Süsskartoffeln mit ausreichend Abstand auf ein mit Olivenöl bestrichenes Backpapier legen. Blech in den auf 220°C (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Ofen schieben. Nach ca. 10 Minuten Pommes wenden. Weitere 10 – 12 Minuten backen, bis die Pommes anfangen sich zu färben.

Sind die Pommes gar, Ofen öffnen und Pommes bis zum Anrichten darin lassen. Vor dem Anrichten mit Curry und Salz würzig abschmecken.

Onion Rings

Zutaten:

100 ml Bier
3 Stk. Eier
200 gr. Mehl
3 Stk. Zwiebel
500 gr. Pflanzenöl zum frittieren
Salz



Zubereitung:

Mehl, Salz, Eier und Bier zu einem glatten Teig verrühren.

Zwiebel in ca. 1 cm breite Ringe schneiden.

Die Zwiebelringe durch den Teig ziehen und im ca. 180 °C heissen Öl 2 Minuten frittieren.

Sour Cream-Dip

Zutaten:

180 gr. nature Jogurt
100 gr. Crème fraiche
2 EL Petersilie gehackt
½ Stk. Zwiebel fein gehackt
1 EL Essig
Salz, Pfeffer & Zucker



Zubereitung:

Nature Jogurt und Crème fraiche miteinander verrühren. Restliche Zutaten beifügen und mischen. Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren kühl stellen.

Jogurt-Knoblauch-Dip

Zutaten:

180 gr. nature Jogurt
100 gr. Crème fraiche
1-2 Stk. Knoblauchzehen gepresst
Salz, Pfeffer und Chilipulver



Zubereitung:

Nature Jogurt und Crème fraiche mit dem Knoblauch gut verrühren. Masse mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken. Dip bis zum Servieren kühl stellen.

Dessert

Sweet Sensation

Zutaten:

4 Stk. Berliner
150 gr. Frischkäse
5 EL Honig
3 EL Limettensaft
125 gr. Himbeeren
1 Stk. Baby-Ananas
2 Stk. Kiwi
16 Stk. Basilikumblätter



Zubereitung / Anrichten:

Den Frischkäse, 3 EL Honig und Limettensaft verrühren. Die Himbeeren verlesen, waschen und mit dem restlichen Honig pürieren.

Die Ananas schälen, den harten Strunk herausschneiden und das Fruchtfleisch in 4 Scheiben schneiden. Die Kiwis schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Basilikumblätter waschen und trocken tupfen.

Die Berliner durchschneiden. Die Unterseiten mit der Hälfte der Limettencreme bestreichen und mit den Kiwischeiben belegen. Das Basilikum darauf verteilen und die Ananasscheibe darauflegen. Mit Himbeersauce beträufeln.

Die oberen Berlinerhälften mit der restlichen Limettencreme bestreichen, daraufsetzen und die süssen Burger servieren.

En Guete und viel Spass mit dem Beef-Hackfleisch!!