

Cheese-Burger, Rote-Bete-Orangen-Salat, Kürbis-Gratin

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

100 g Kalbshackfleisch	50 g Schweinehackfleisch	1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch	2 Eier	1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL gerebelter Oregano	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	3 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Brötchen:

1 Ei	250 g Speisequark, 20%	300 g Mehl
50 g Zucker	1 Pkg. Backpulver	1 EL helle Sesamsaat
1 EL dunkle Sesamsaat	1 TL getrockneter Rosmarin	1 Prise Salz

Für die Burger-Sauce:

100 g Blauschimmelkäse	200 g Schlagsahne	1 TL flüssiger Honig
1 TL gerebelter Oregano	$\frac{1}{4}$ TL mildes Chilipulver	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Schalotte	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch	3 Knollen vorg. Rote-Bete
1 Orange	2 EL Milch	4 EL Olivenöl
2 EL heller Balsamico-Essig	$\frac{1}{2}$ EL mittelscharfer Senf	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
$\frac{1}{2}$ Bund Thai-Basilikum	1 TL Zucker	Chili, Salz, Pfeffer

Für das Kürbis-Lauch-Gratin:

1 Hokkaido-Kürbis	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	1 Zehe Knoblauch
75 g Parmesan	75 g Morbier-Käse	75 g Feta
100 g Schmand	50 ml Olivenöl	30 ml Chiliöl
50 g Paranusskerne	50 g Walnusskerne	5 Stängel Koriander
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	30 g Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

4 Blätter Kopfsalat	1 Rispen tomate
---------------------	-----------------

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Burger-Brötchen Ei, Mehl, Quark, Backpulver, Zucker und eine Prise Salz zu einem Teig kneten. Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit Sesam und Rosmarin bestreuen. Bei 200 Grad Umluft für 20 Minuten backen.

Für das Kürbis-Lauch-Gratin Kürbis schälen, entkernen, würfeln und sieben Minuten in gesalzenem Wasser oder in Gemüsefond garen. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Koriander und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit Schmand vermengen. Morbier-Käse reiben. Feta würfeln. Nusskerne grob hacken. Kürbis abgießen und abschrecken. Lauch, Kürbis, Nusskerne, Olivenöl, Chiliöl, Parmesan, Feta und Knoblauch vermengen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Hälfte der Kürbis-Lauch-Masse in einer Auflaufform verteilen, Kräuter-Schmand darüber geben, andere Hälfte der Kürbis-Lauch-Masse hinein geben und mit Morbier bestreuen. Bei 180 Grad im Ofen für 20 Minuten gratinieren.

Für das Burger-Patty Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und hacken. Kalbshack, Schweinehack, Eier, Schalotte, Knoblauch und Petersilie vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Paprikapulver würzen und Fleischmasse zu Pattys formen. In einer Grillpfanne Butterschmalz erhitzen und Burger-Pattys von beiden Seiten jeweils drei Minuten braten.

Für die Burger-Sauce Sahne in einer Pfanne erhitzen, bis sie leicht aufschäumt. Zerbröselten Blauschimmelkäse hinzufügen und schmelzen lassen. Mit Honig, Oregano und Chili abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Rote-Bete-Orangen-Salat Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Rote Bete fein würfeln. Orange schälen und Filets auslösen. Koriander und Thai-Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Aus Olivenöl, Balsamico, Senf, Milch, Zucker, Salz, Pfeffer, Chili, Knoblauch und Schalotte eine Vinaigrette herstellen und mit Koriander, Thai-Basilikum, Rote Bete und Orange vermengen.

Für die Garnitur Salatblätter und Tomate waschen. Strunk der Tomate entfernen und Tomate in Scheiben schneiden.

Burger-Brötchen aufschneiden und untere Brötchenhälfte auf Teller geben. Salat und Tomate darauf verteilen. Patty auf Salat und Tomate platzieren, Burger-Sauce darüber geben und mit oberer Brötchenhälfte bedecken. Kürbis-Lauch-Gratin und Rote-Bete-Orangen-Salat dazu anrichten und servieren.

Christian Stübinger am 21. November 2016