

Goat-Cheese-Burger mit Bacon, Himbeer-Chili-Soße, Püree

Für zwei Personen

Für das Burger-Brötchen:

250 g Mehl	250 g Speisequark	1 Ei
1 Pck. Backpulver	50 g Zucker	1 EL Ahornsirup
2 EL schwarzer Sesam	2 EL weißer Sesam	1 Prise Salz

Für den Burger:

300 g Hackfleisch vom Rind	3 Scheiben Bacon	150 g Ziegenkäserolle
1 Tomate	1 kleine rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
3 Eier	1 TL scharfes Paprikapulver	1 TL getrockneter Oregano
$\frac{1}{2}$ TL Chilipulver	2 EL Rapsöl	Salz, bunter Pfeffer

Für die Sauce:

75 g frische Himbeeren	1 rote Chilischote	50 ml Ahornsirup
1 TL Himbeeressig		

Für das Püree:

2 Süßkartoffeln	3 Scheiben Bacon	1 Knolle Ingwer, à 3 cm
50 g Parmesan	2 EL Wasabi-Paste	50 ml Sahne
100 g eiskalte Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	20 g Schmand	2 TL Weißweinessig
1 TL Wasabi-Paste	Salz	

Für das Burger-Brötchen: Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Ei mit Mehl, Speisequark, Backpulver, Zucker, Ahornsirup und etwas Salz vermengen. Brötchen daraus formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Für 20 Minuten im Ofen backen. Anschließend mit Sesam bestreuen.

Für den Burger: Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und mit Hackfleisch vermengen. Eier in die Hackmasse geben und mit Paprika, Oregano, Chili, Salz und Pfeffer würzen. Hackmasse zu Frikadellen formen und in Rapsöl braten. Speck in einer Pfanne kross braten. Kross gebratenen Speck auf das Patty legen. Ziegenkäse portionieren und auf dem Fleisch zum Schmelzen bringen. Anschließend flambieren. Tomaten waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden.

Für die Sauce: Chili kleinschneiden. Eine Messerspitze Chili mit Himbeeren, Himbeeressig und Ahornsirup vermengen und mixen.

Für das Püree: Ingwer schälen und feinschneiden. Parmesan reiben. Speck in einer Pfanne kross braten. Süßkartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit reichlich Salzwasser ca. 15 Minuten kochen.

Würfel abgießen und mit der Ingwer, Parmesan, Sahne, Wasabi-Paste, Muskat, Salz und Pfeffer kräftig aufmixen. Mit eiskalter Butter cremig rühren und Speck garnieren.

Für den Gurkensalat: Gurke waschen, schälen und halbieren. Mit einem Löffel von den Kernen befreien und anschließend fein schneiden. Geschnittene Gurke reichlich salzen, in ein sauberes Geschirrhandtuch geben und ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend das Handtuch kräftig auswringen, sodass das überschüssige Wasser der Gurken austritt. Die Gurken in eine Schale geben und mit Schmand, Wasabi und Essig verrühren. Mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Stübinger am 11. November 2019