

Burger, Bacon-Zwiebel-Marmelade, Pommes, Mayonnaise

Für zwei Personen

Pattys:

320 g Rinderhackfleisch	2 Burger-Brötchen	4 Scheiben Cheddar
2 EL m.-scharfer Senf	Salz	Pfeffer

Bacon-Zwiebel-Marmelade:

300 g Bacon	2 rote Zwiebeln	5 Knoblauchzehen
5 EL Balsamicoessig	2 EL Ahornsirup	20 ml Whiskey
3 EL BBQ-Sauce	1 EL brauner Zucker	2 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL rauchiges Chilipulver	Salz	Pfeffer

Pommes frites:

500 g festk. Kartoffeln	Pflanzenöl	Salz
-------------------------	------------	------

Trüffel-Mayonnaise:

5 g schwarzer Trüffel	1 Zitrone, Saft	1 Ei
1 TL mittelscharfer Senf	200 ml Rapsöl	10 ml Trüffelöl
Salz	Pfeffer	

Pattys:

Aus dem Rinderhackfleisch vier gleich große Bälle je 80 g formen.

Eine Grillpfanne erhitzen. Fleischbälle in die Pfanne geben und mit einem Pfannenwender flach drücken (smashen), sodass ein dünnes Patty entsteht. Die Pattys kräftig salzen und pfeffern. Die Oberseite der Pattys mit etwas Senf bestreichen. Wenn sich am Rand eine schöne Kruste gebildet hat, die Pattys wenden und mit je zwei Scheiben Cheddar belegen. Den Käse flambieren, kurz bevor er vollständig geschmolzen ist.

Anschließend mit der Bacon-Zwiebel-Marmelade (s.u.) bestreichen.

Burger-Brötchen halbieren, mit etwas Butter bestreichen und in einer heißen Pfanne goldbraun anrösten.

Bacon-Zwiebel-Marmelade:

Bacon in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln in Streifen schneiden, Knoblauch fein hacken. Im ausgelassenen Baconfett die Zwiebelstreifen glasig anschwitzen. Den fein gehackten Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten. Balsamicoessig, Ahornsirup, einen Schuss Whiskey, BBQ-Sauce und braunen Zucker dazugeben. Mit Salz, Paprikapulver, Chili und Pfeffer abschmecken.

Die Mischung unter gelegentlichem Rühren einköcheln lassen. Zum Schluss den Bacon wieder in die Pfanne geben und alles gut vermengen.

Pommes frites:

Kartoffeln schälen und in Pommesform schneiden. Die rohen Pommes frites für 10 Minuten in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.

Rapsöl in einer Fritteuse erhitzen.

Pommes frites abgießen, gründlich abspülen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trocken tupfen. Dann Pommes frites portionsweise im heißen Öl etwa 3 Minuten

vorfrittieren, bis sie leicht goldgelb sind. Herausnehmen, abtropfen lassen und auskühlen lassen.

Pommes frites portionsweise noch einmal für 2 Minuten frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind. Herausnehmen, gut abtropfen lassen und kräftig salzen.

Trüffel-Mayonnaise:

Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Zusammen mit dem Ei und dem Senf in ein hohes Gefäß geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sonnenblumenöl und Trüffelöl hinzufügen.

Einen Stabmixer auf den Boden des Gefäßes setzen und ohne zu bewegen einschalten. Sobald die Masse unten emulgiert, den Mixer langsam nach oben ziehen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.

Die fertigen Burger-Brötchen mit der Trüffel-Mayonnaise bestreichen.

Je zwei Pattys auf die unteren Buns legen. Burger und Pommes frites auf Tellern anrichten und servieren.

Tom Helbig am 04. August 2025