

Lamm-Cheeseburger mit Pommes frites und grünem Spargel

Für zwei Personen

Für den Burger:

400 g Lammhackfleisch	50g Gorgonzola, mild	100 g junger Blattspinat
1 Apfel (Jonagold)	5 EL Tomatenketchup	1 rote Zwiebel
5 eingelegte Jalapenos	2 Burgerbrötchen	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die toskanischen Pommes:

$\frac{1}{2}$ kg vorw. festk. Kartoffeln	3 Zehen Knoblauch	2 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian	2 l Erdnussöl	Meersalz
bunter Pfeffer	Olivenöl	

Für den Spargel:

1 Bund grüner Spargel (500g)	50 g Butter	1 TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Burger die Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Das Fleisch gut durchkneten, mit Salz und Pfeffer würzen und in fünf Zentimeter dicke Bouletten formen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Bouletten jeweils auf einer Seite braten. Die fertig gebratenen Seiten mit Gorgonzola belegen und wieder in die Pfanne setzen. Die Unterseite fertig braten und die Pfanne mit einem Deckel abdecken, sodass der Gorgonzola oben schmilzt. Die fertigen Bouletten in Alufolie wickeln und ruhen lassen.

Für die Pommes die Kartoffeln waschen, trocken tupfen, schälen und in ein Zentimeter dicke Stifte schneiden. Die Kartoffelstifte für fünf Minuten in eine Schüssel mit Wasser legen. Anschließend trocken tupfen und mit Meersalz würzen. In einem Topf das Erdnussöl erhitzen und die Kartoffelstifte hinzugeben und für fünfzehn Minuten frittieren. Den Knoblauch abziehen, mit dem Messerrücken zerdrücken und nach dem Frittieren zu den Pommes frites hinzugeben. Die Kräuterblätter abzupfen, fein hacken und ebenso dazugeben.

Den Spargel waschen, trocken tupfen und die holzigen Enden abschneiden. In einem Topf Wasser mit dem Zucker und der Butter erhitzen und den Spargel hinzugeben bis er gar gekocht ist. Der Spargel soll noch leicht bissfest sein. Anschließend den gegarten Spargel in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Burgerbrötchen aufschneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl die Innenseiten goldgelb toasten. Die Brötchenunterseite mit etwas Ketchup bestreichen. Den Apfel waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls auf die Brötchenunterseite legen. Die Lammbouletten, die dünnen Zwiebelringe sowie ein paar Blattspinat Blätter darauf legen, nach Belieben mit Jalapenos belegen, und mit der Brötchenoberseite schließen.

Die fertigen Burger mit dem Spargel und den Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Pascal Dieckmeyer am 12. Oktober 2015