

Carpaccio-Burger

Für zwei Personen

| | | |
|-------------------------------|-----------------|-----------------|
| 1 Rindshuft à 150 g | 1 Chilischote | 1 Zitrone |
| 30 g Le Gruyère Surchoix-Käse | 2 EL Hüttenkäse | 1 Stiel Oregano |
| 1 EL Butter | 3 EL Olivenöl | Meersalz |
| Zucker, Salz, Pfeffer | | |

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden, auf den Gefrierbeutel legen und darauf dünn klopfen. Das geklopfte Fleisch direkt auf den Teller abziehen. Den Käse auf das Fleisch reiben und zusätzlich mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleischstück einrollen und zu einem Burger formen. Den Saft aus der Zitrone auspressen. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und kleinhacken. Zwei Esslöffel Olivenöl und einen halben Esslöffel Zitronensaft vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und der Chili abschmecken. Die Butter und einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne zerlassen. Die Carpaccio-Burger darin je eine Minute auf jeder Seite anbraten. Den Burger mit dem Hüttenkäse und dem Oregano auf einem Teller anrichten und mit der Zitronensauce garniert servieren.

Naomi Caduff am 04. Januar 2013