

Hähnchen-Burger mit Kurkuma-Brioche

Für 4 Personen:

Für die Frikadellen:

3 Hähnchenbrustfilets	1 Bund Frühlingszwiebeln	3 EL Pankomehl
1 Ei	2 EL gehackte Petersilie	Cayenne-Pfeffer
Salz, Pfeffer	Butterschmalz	Olivenöl

Weitere Zutaten:

10 Kirschtomaten	1 Birne	1 Brokkoli
2 gekochte Eier	Eisbergsalat	Honig

Für die Kurkuma-Brioche:

0.5 Würfel Hefe	125 ml Milch	375 g Weizenmehl
30 g Zucker	100 g weiche Butter	1 TL Salz
0.5 EL Kurkuma	1 Limette	2 große Eier
Eigelb		

Anrichten:

Ketchup	Mayonnaise	Cayenne-Pfeffer
---------	------------	-----------------

Für die Frikadellen:

Die Hähnchenbrüste mit einem Messer fein hacken. Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Mit Ei und Pankomehl vermengen und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Aus der Masse Frikadellen formen. Butterschmalz und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen beidseitig scharf anbraten. Die Hitze reduzieren und die Frikadellen etwa 5-6 Minuten fertig braten.

Weitere Zutaten:

Brokkoli in grobe Röschen teilen, den Stiel schälen und in Würfel schneiden.

Anschließend in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren. In sehr kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren nochmals in einer Pfanne mit Olivenöl kurz und scharf anbraten, dabei etwas salzen.

Die ungeschälten Birnen vierteln, Kerne entfernen und mit etwas Honig in einer weiteren Pfanne anbraten. Tomaten halbieren und in Olivenöl ebenfalls kurz anbraten. Eier in 6 Minuten wachweich kochen, dann schälen und halbieren.

Eisbergsalat waschen und trocknen.

Für die Kurkuma-Brioche:

Die Brioche-Brötchen am besten bereits am Vortag backen. Dafür Hefe in lauwarmer Milch auflösen. Alle anderen Zutaten in eine Rührschüssel geben und die Hefemilch hinzufügen. Die Masse in einer Küchenmaschine circa 10 Minuten kneten.

Den Teig abdecken und gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Anschließend nochmals durchkneten und etwas Mehl hinzufügen, falls der Teig zu klebrig ist.

Portionieren und zu Kugeln formen. Diese nebeneinander in eine feuerfeste Auflaufform setzen und mit Eigelb bestreichen. Bei 200 Grad (Ober/Unterhitze) circa 20-30 Minuten backen.

Anrichten:

Zum Anrichten jeweils ein aufgeschnittenes Kurkuma-Brötchen auf einen Teller legen. Ketchup und Mayonnaise darauf verteilen, Salatblätter und Frikadelle darauflegen. Mit Brokkoli, Birne und Tomaten anrichten, jeweils ein halbiertes Ei darauf drapieren und alles mit einem Hauch Cayennepfeffer bestreuen.

Rainer Sass am 25. Februar 2022