

Polettos Burger

Für 4 Personen

3-4 Cornichons	2-3 EL Kapern	einige Stiele Schnittlauch
einige Stiele Petersilie	1 Schalotte	1 Ei
Meersalz	1 TL Dijon-Senf	150 ml neutrales Pflanzenöl
Pfeffer, Zitronensaft	Blätter Mini- Romanasalat	2 Tomaten
1 Stück Salatgurke	4 Hamburger Brötchen	600 g Beefsteakhack
4 dünne Scheiben Schnittkäse		

Für die Remoulade Cornichons und Kapern fein hacken. Schnittlauch und Petersilienblätter fein schneiden. Schalotte abziehen, fein würfeln. Das Ei, etwas Salz, den Senf und etwas Gurkenwasser (von den Cornichons) in einen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer cremig aufschlagen. Öl in dünnem Strahl hinzugeben und unterschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Cornichons, Kapern und Schalotten unterheben und die Remoulade nochmals abschmecken. Backofen auf 120 Grad vorheizen. Salat waschen, trocken tupfen und zerpflücken. Tomaten und Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Brötchen im Ofen erwärmen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in vier Portionen teilen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Fleischportionen jeweils flach drücken und darin von jeder Seite zwei bis drei Minuten braten. Während des Bratens nochmals flach drücken. Brötchen aufschneiden. Etwas Remoulade auf den Unterseiten verteilen, mit Salat, Gurke, Tomaten und Fleisch belegen, den Käse sowie etwas Remoulade hinzufügen und die Oberseiten darauf legen.

Cornelia Poletto am 16. Februar 2014