WILD-BURGER MIT BEARNAISE-SAUCE

Zutaten

Burger:
500 g Wild-Hackfleisch
Brioche-Brötchen
Salz Pfeffer
Kreuzkümmel
Speck
Kopfsalat
Öl zum braten

Eingelegte rote Zwiebeln:
10 rote Zwiebeln
400 ml Bieressig
400 ml Wasser
350 g Zucker
8 Lorbeerblätter
Zerkleinerte Wacholderbeeren
Ganze Pfefferkörner
3 Zweige frischer Rosmarin
1 Zweig Thymian

Bearnaise Sauce
4 Eigelb
1 EL Saure Sahne
Salz Pfeffer
Zitronensaft
200 g Butter
Gehackter Estragon

40 min.

Zubereitung

Der Tag davor:
Essig, Zucker, Wasser und Lorbeerblätter aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, und die Mischung beiseite stellen. Rote Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden, zusammen mit Rosmarin, Thymian, Pfefferkörnern und Wacholderbeeren in ein sterilisiertes Glas geben. Gießen Sie die Essigmischung über die Zwiebel, bis sie vollständig bedeckt ist. Das Glas verschließen und einige Stunden abkühlen lassen und dann in den Kühlschrank stellen.

Am Tag:
Beginnen Sie damit, den Speck entweder in einer Pfanne oder im Ofen zu braten. Der Speck sollte knusprig sein. Anschließend auf Küchenpapier auslegen um extra Fett zu entfernen. bevor er auf Küchenpapier ruht, um jegliches Fett zu entfernen.

Für die Burger das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel mischen. Mit den Händen gut durchkneten und daraus sechs Burgerpatties formen. Verwenden Sie eine Burgerpresse, wenn Sie eine haben.

Erhitzen Sie die Pfanne, bis sie heiß ist, und legen Sie die Patties in die heiße Pfanne. Die Patties mit einer Burgerpresse oder einem Pfannenwender ganz platt drücken und von beiden Seiten gleichmäßig anbraten, bis sie eine goldgelbe knusprige Oberfläche haben. Während die Burger braten, die Brioche-Brötchen im Ofen erhitzen.

Für die Sauce Bearnaise 200 g Butter schmelzen. Anschließend Eigelb, Sauerrahm, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu einer homogenen Masse verrühren. Während des Mixens die geschmolzene Butter in einem dünnen Strahl hinzufügen. Zum Schluß eine Handvoll frisch gehackten Estragon dazugeben und abschmecken.

Jetzt geht es ans Servieren. Den Salat auf die untere Hälfte des Brioche-Brötchens legen und den Burger darauf legen, mit knusprigem Bacon, eingelegten roten Zwiebeln belegen und alles mit der Bearnaise bedecken.

Guten Appetit.