

**Karlheinz Hauser**  
**Gourmet Burger**

**Dienstag, 30. Mai 2017**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 1 Stunde**

**Schwierigkeitsgrad: mittel**

**Gourmetküche, deftig**

## Zutaten

1 rote Chilischote  
700 g Rinderrücken oder –  
Rinderhals  
(vorzugsweise US  
Beef),  
gut marmoriert und  
abgehangen  
100 g Speck  
etwas Meersalz  
etwas Pfeffer aus der  
Mühle  
100 g frischer  
Wildkräutersalat  
1 Eigelb  
1 Spritzer Weinessig  
1 TL scharfer Senf  
100 ml Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumenöl)  
2 reife Avocados  
1 TL weißer Balsamico  
2 rote Zwiebeln  
1 EL Butter  
1 Bund Rucola  
80 g Parmesan  
4 Burger-Brötchen  
1 Fleischtomate  
1 EL Zitronensaft  
3 EL Olivenöl  
1 Prise Zucker



## Zubereitung

1. Chilischote halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch grob schneiden.
2. Das Rindfleisch und den Speck in Würfel schneiden, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Fleisch und Speck mit den Chilistücken durch den Fleischwolf drehen. Dann aus der Masse 4 Burger-Patties formen, diese gut in Form drücken und im Kühlschrank kaltstellen.
3. Wildkräutersalat abbrausen und trocken schütteln.
4. Das Eigelb mit Essig und Senf in einen Mixbecher geben und vermischen, dann nach und nach das Pflanzenöl untermixen und zu einer Mayonnaise vermischen.
5. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen, Balsamico zugeben und fein pürieren. Die pürierte Avocado mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Den Backofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen.
7. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.
8. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Zwiebelstreifen darin kurz anschwitzen.
9. Rucola abbrausen und trocken schütteln. Parmesan mit einem Sparschäler in dünne Späne hobeln.

10. Eine Grillpfanne erhitzen und die vorbereiteten Burger-Patties darin von beiden Seiten braten, bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist, dann Parmesanspäne auflegen und etwas schmelzen lassen.

11. In der Zwischenzeit die Burgerbrötchen halbieren, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ein paar Minuten erwärmen.

12. Die Tomate waschen und in Scheiben schneiden.

13. Zitronensaft mit Olivenöl vermischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und kurz vor dem Servieren die Wildkräuter damit marinieren.

14. Zum Zusammensetzen der Burger auf jede Brötchenunterseite etwas Avocado-creme streichen, Rucola und das gebratene Fleisch darauf geben und etwas Mayonnaise aufspritzen. Darauf die Zwiebeln und die Tomatenscheiben geben. Die Brötchendeckel aufsetzen. Burger mit Wildkräutersalat servieren.

Tipp: Die Mayonnaise kann mit eingelegtem Trüffel verfeinert werden, dazu ca. 15 g eingelegten Trüffel fein hacken und unter die Mayonnaise pürieren. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken und die Mayonnaise in einen Spritzbeutel füllen.

Pro Portion: 985 kcal / 4137 kJ

28 g Kohlenhydrate, 52 g Eiweiß, 74 g Fett