

INHALT

MOVE IN THE RIGHT DIRECTION
ODER WARUM UNSERE BURGER
DIE BESTEN SIND

SEITE 6

BRÖTCHEN

SEITE 10

SAUCEN

SEITE 22

HOW TO USE THIS BOOK

SEITE 33

BURGERNAVIGATOR

SEITE 34

BURGER

SEITE 36

REZEPTVERZEICHNIS

SEITE 136

ZUTATENVERZEICHNIS

SEITE 140

Burger- brötchen

ERGIBT CA. 4 STÜCK

ZUTATEN

8 G FRISCHE HEFE
100 ML WASSER
200 G MEHL (TYPE 00)
1 EI
7 G SALZ
1 TL ZUCKER
10 G WEICHE BUTTER
20 ML DICKMILCH
BUTTER ZUM BESTREICHEN

ZUBEREITUNG

- 1 Die Hefe zerbröseln, mit dem Mehl vermischen und mit den restlichen Zutaten sowie 100 ml Wasser in der Küchenmaschine verkneten, dann ca. 1 Stunde gehen lassen.
- 2 Den Teig in vier gleich große Stücke teilen, vorsichtig flach drücken und unter Folie weitere 30 Minuten gehen lassen.
- 3 Währenddessen ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 4 Die Brötchen auf das Backblech setzen und im heißen Ofen ca. 15–20 Minuten backen.
- 5 Etwas Butter im Topf schmelzen lassen, die noch heißen Brötchen damit bestreichen und abkühlen lassen.

Curry- Chili- Brötchen

ERGIBT CA. 4–6 STÜCK

ZUTATEN

10 G FRISCHE HEFE
200 G MEHL (TYPE 550)
125 ML WASSER
30 ML OLIVENÖL
½ TL SALZ
½ TL INDISCHES CURRYPULVER
1 MSP. CHILIPULVER
1 MSP. ROTE THAI-CURRYPASTE

ZUBEREITUNG

- 1 Die Hefe in 125 ml lauwarmem Wasser auflösen, mit der Hälfte des Mehls zu einem glatten Teig verarbeiten und 1 Stunde gehen lassen.
- 2 Die restlichen Zutaten zufügen und gut untermengen.
- 3 Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 4 Aus dem Teig vier bis sechs gleich große Teigkugeln formen, auf das Blech setzen und nochmals 1 Stunde gehen lassen.
- 5 Währenddessen den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Die Brötchen im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen.

Caesar-Dressing

Zubereitung:

| 1 |

Den Knoblauch schälen und fein hacken.

| 2 |

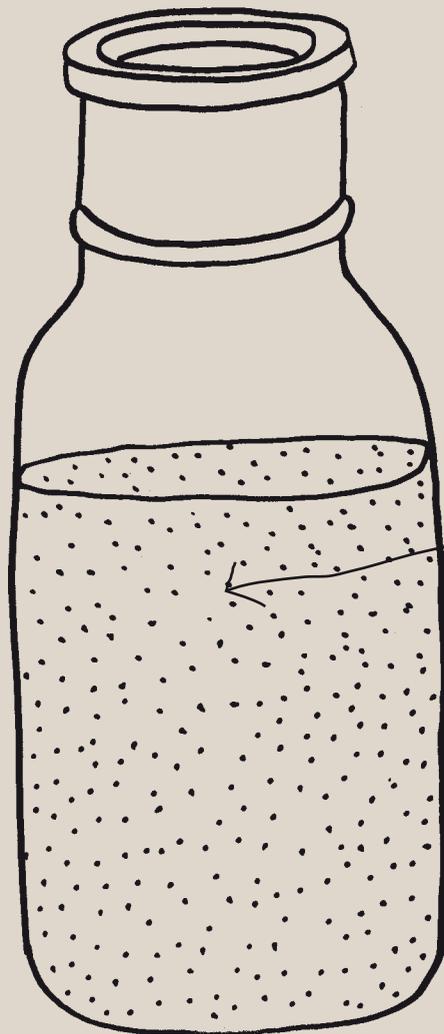
Knoblauch, Parmesan, Worcestersauce, Ei, Senf und Zitronensaft mit dem Stabmixer in einem hohen Behälter verquirlen.

| 3 |

Nach und nach das Olivenöl in einem dünnen Strahl einlaufen lassen und die Masse zu einer geschmeidigen Emulsion verquirlen.

| 4 |

Zum Schluss das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Zutaten:

1 Knoblauchzehe
2 EL frisch geriebener Parmesan
1 EL Worcestersauce
1 Ei
1 TL Senf
2 EL Zitronensaft
200 ml Olivenöl
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUTATEN

3 EL Ketchup
½ TL scharfer Senf
200 g Mayonnaise (Seite 28)
1 EL Worcestersauce
1 TL Weinbrand
1 TL Sherry
Salz und Cayennepfeffer



ZUBEREITUNG

1 | Ketchup, Senf, Mayonnaise, Worcestersauce, Weinbrand und Sherry sorgfältig verrühren.

2 | Mit Salz und Cayennepfeffer kräftig abschmecken.

BURGERNAVIGATOR

LAUGENBURGER Schweinehack – Zwiebel – Gewürzgurke – Leberwurst → 36

DO LEGST DI NIEDA Weißwurst – Weißkohl – Salzgurke – Rettich – Speck → 39

BURGER MIT HANDKÄS UND MUSIK Sauermilchkäse – Zwiebel – Apfel – Kümmel → 41

ALLA HOPP Apfel – Sauerkraut – Blutwurst – Zwiebel → 42

DER FALSCHER HASE Mett – Zwiebel – Apfel → 44

JÄGER-BURGER Kalbsrücken – Schalotte – Champignon → 46

KÖNIGSBERGER Rote Bete – Rinder-/Kalbshack – Kapern – Sardellen → 48

CAPITAL CITY Kalbshack – Kalbsleber – Zwiebel – Apfel → 50

BERLINER LUFT Berliner – Sekt – Himbeeren – Minze → 53

MAIN TOWER Tafelspitz – Kartoffel – Frischkäse – Kräuter – Salatgurke – Ei → 54

HEALTH CITY Salatgurke – Hüttenkäse – Radieschen – Sprossen – Grünkern → 56

JUNGE, KOMM BALD WIEDER Kassler – Kartoffel – Bismarckhering – Rote Bete – Zwiebel – Ei → 58

BISMARCK-BURGER Bismarckhering – Ei – Gewürzgurke – Zwiebel → 60

DANNEBROG Roggenvollkornbrot – Räucherhering – Zwiebel – Radieschen – Ei → 63

DER BERG RUFT Rösti – Rinderhack – Bündnerfleisch – Appenzeller – Speck → 64

CORDON-BLEU-BURGER Kalbsrücken – Spargel – Kochschinken – Raclettekäse → 66

BRUDER JAKOB Jakobsmuscheln – Spinat – Erbsen – Karotten → 69

PARIS PARIS Geflügelhack – Trüffel – Entenleber – Pflaume → 71

CAMEMBERGER Camembert – Preiselbeere – Kresse → 72

ALLEZ LES BLEUS Rinderhack – Blauschimmelkäse – Speck – Feigensenf → 75

TATAR HALF-BAKED Rinderfilet – Wildkräutersalat – Salatgurke – Kapern – Zwiebel → 76

À LA NIÇOISE Kalbshack – Thunfisch – Ei – Zwiebel – Sardellen → 79

BE HUNGRY - BE RICH Hummer – Serranoschinken – Algen – Limette – Avocado → 80

PEACH, WIND & CHOCOLATE Windbeutel – Pfirsich – Schokolade – Vanilleeis → 83

SUNNY SIDE UP Rinderhack – Ei – Trüffel – Madeira → 85

CAPRESE - VERSTEHSTE? Rinderhack – Mozzarella – Tomate – Rucola → 86

THE ITALIAN JOB Pastrami – Schinken – Burrata – Rucola – Tomaten → 88

MUY CALIENTE Rinderhack – Chorizo – Chili – Rucola – Tomaten → 90

PRAWNY Garnelen – Fenchel – Radicchio – Oliven → 93

DER ALTE GRIECHE Lammhack – Feta – Joghurt – Weißkraut – Paprika → 94

TSAR NIKOLAJ Blinis – Lachs – Räucherlachs – Kaviar → 96

BREAKFAST @ TIFFANYS Nürnberger Würstchen – Eier – Speck – Käse – Tomaten → 98

CREAM AND CHEESE Rinderhack – Frischkäse – Jalapeños – Radicchio – Cheddar → 101

THE BIG APPLE Entenbrust – Sellerie – Walnuss – Apfel – Ananas → 103

CLUB BURGER Hähnchenbrust – Speck – Tomate – Salatgurke → 104

CAESARBURGER Putenbrust – Romanosalat – Parmesan – Sardellen → 106

BENEDIKT-BURGER Kalbfleisch – Kochschinken – Eier – Speck – Spinat → 109

HEY COWBOY Rinderhackfleisch – Cheddar – Speck – Gewürzgurken – Tomaten → 110

FARMER'S LUNCH Rinderhack – Süßkartoffel – Speck – BBQ-Sauce → 112

RED HOT CHILI BURGER Rinderhack – Kidneybohnen – Speck – Papaya – Chili → 114

SMOKER'S EMPIRE Rinderhack – Zwiebel – Paprika – Gewürzgurken – Speck → 116

GO YELLOW Geflügelhack – Orange – Curry – Limette → 118

CRAB ME GOOD Krabben – Pak Choi – Avocado – Mango → 120

AVOTUNA Thunfisch – Wildkräutersalat – Avocado → 123

THE FAST (FOOD) SAMURAI Tofu – Sojasprossen – Shiitakepilze – Ingwer → 124

BIG IN JAPAN Rinderhack – Pak Choi – Austernpilz – Shisokresse → 126

BOLLYWOOD Geflügelhack – Joghurt – Mango – Ingwer – Kokos → 128

ORIENT-EXPRESS Kichererbsen – Karotten – Joghurt – Zwiebel – Salatgurke → 130

1001 NACHT Lamm – Kichererbsen – Avocado – Dattel → 133

HAST DU EINEN AN DER WAFFEL? Waffel – Ananas – Kokosnuss → 134



BURGER MIT HANDKÄS UND MUSIK

SAUERMILCHKÄSE / ZWIEBEL / APFEL / KUMMEL



S

BURGERBROTCHEN Die Burgerbrötchen nach Rezept Seite 12 zubereiten. Vor dem Backen mit Kümmel bestreuen.

HANDKÄS Die Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden und kurz blanchieren. Den Käse in Scheiben schneiden. Den Essig mit Apfelwein und Öl zu einer Marinade verrühren. Die Zwiebeln sowie 1 TL Kümmel dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Käse 1 Tag in der Marinade einlegen.

APFELSCHNITZEN Die Apfelscheiben in 1 EL Butterschmalz glasig braten.

SALAT Die Kopfsalatblätter waschen und trocken schütteln.

KUMMELMAYONNAISE Die Mayonnaise nach Rezept Seite 28 zubereiten. Die Mayonnaise mit ½ TL Kümmelpulver verrühren.

BURGERBROTCHEN

STAPELN Die Brötchen halbieren, die Innenseiten leicht tosten. Die Mayonnaise auf die Brötchenhälften streichen. Je zwei Salatblätter, dann eine Apfelscheibe auf die unteren Brötchenhälften legen. Den marinierten Käse abtropfen lassen und gleichmäßig verteilen. Den Schnittlauch fein schneiden, darüberstreuen, mit der zweiten Apfelscheibe bedecken und mit dem Brötchendeckel abschließen.

ZUTATEN

4 Burgerbrötchen (Rezept Seite 12)

2 mittelgroße Zwiebeln

600 g Sauermilchkäse (Handkäse)

60 ml Weißweinessig

60 ml Apfelwein

60 ml Sonnenblumenöl

1 TL Kümmel

8 dünne Apfelscheiben

Butterschmalz zum Braten

8 Blätter vom Kopfsalatherz

100 g Mayonnaise (Seite 28)

½ TL Kümmelpulver

½ Bund Schnittlauch

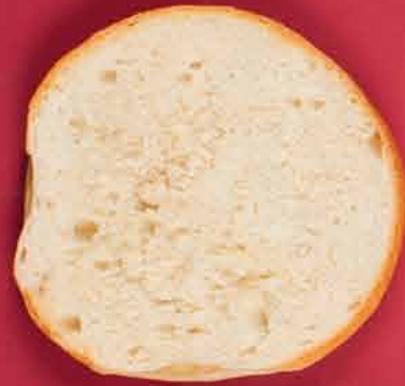
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

KÖNIGS- BERGER



8 — 10

Die restlichen gehackten Kapern mit der Mayonnaise mischen. | Die Salatblätter waschen und trocken schütteln. | Die Brötchen halbieren, die Innenseiten leicht tosten und mit der Mayonnaise bestreichen.



RINDER-/KALBSHACK

5

Das Hackfleisch mit den Zwiebeln, 1 EL gehackte Kapern, Petersilie, Majoran, ½ TL Salz und ¼ TL Pfeffer verkneten und zu vier gleich großen Pattys (ca. 2 cm dick) formen und 1 Stunde kalt stellen.

3 + 4

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. | Die Kapern klein hacken.



ROTE BETE

1 + 2

Die Rote Bete in dünne Scheiben schneiden. | Aus Rotweinessig und Sonnenblumenöl eine Marinade herstellen, mit Salz, Pfeffer und Kümmelpulver abschmecken und die Rote Bete darin über Nacht einlegen.

ANM.:
Neue Abb. von Fr. Günther



6 + 7

Den Boden eines großen Topfes mit Wasser bedecken, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Nelke zufügen und aufkochen lassen. | Die Pattys auf einem Dampfeinsatz in den Topf setzen, den Deckel verschließen und die Pattys im Wasserdampf ca. 10 Minuten garen.



ZUTATEN — 2 gegarte Rote-Bete-Knollen | 10 ml Rotweinessig | 30 ml Sonnenblumenöl | 1 Prise Kümmelpulver | 1 mittelgroße Zwiebel | 3 EL Kapern | 300 g Rinderhackfleisch | 400 g Kalbshackfleisch | 2 EL gehackte Petersilie | 1 Prise Majoranpulver | 1 Lorbeerblatt | 6 Pfefferkörner | 1 Nelke | 100 g Mayonnaise (Seite 28) | 4 schöne Blätter Eisbergsalat | 4 Burgerbrötchen (Seite 12) | 4 Sardellenfilets | Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

KAPERN

TIPP FÜR KAPERNFANS

Als Topping auf die Sardellen noch einige frittierte Kapern geben. Hierfür die Kapern mit Küchenpapier trocken tupfen, in 180 °C heißem Pflanzenöl ca. 15 Sekunden frittieren und wieder auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen.

SARDELLEN

11 STAPELN

Auf die Unterseiten der Brötchen jeweils ein Salatblatt legen, darauf die Pattys setzen. Die Rote Bete aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und auf den Pattys verteilen. Mit den Sardellen und den Deckeln abschließen.

CAPITAL CITY

KALBSHACK / KALBSLEBER / ZWIEBEL / APFEL

BURGERBROTCHEN Die Burgerbrötchen nach Rezept Seite 18 zubereiten.

FRITTIERTE ZWIEBELN Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Hälfte der Zwiebeln im 180 °C heißen Pflanzenfett frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen.

KARAMELLISIERTE APFELSCHNITTEN Den Apfel schälen, das Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen und acht schöne Scheiben aus dem Apfel schneiden. Den Zucker in einem Topf hell karamellisieren, mit dem Calvados ablöschen, etwas einkochen lassen und die Apfelscheiben darin ca. 30 Sekunden karamellisieren.

KALBSLEBER Die Kalbsleber in vier gleich große Scheiben schneiden, in Mehl wenden und in 1 EL Butterschmalz bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten garen.

KARAMELLISIERTE APFELSCHNITTEN

BALSAMICOWZIEBELN Die andere Hälfte der Zwiebelringe in etwas Butterschmalz goldbraun dünsten, mit dem Balsamicoessig ablöschen und etwas einkochen lassen.

PATTY Das Kalbshackfleisch mit ½ TL Salz und ¼ TL Pfeffer locker mischen und zu vier gleich großen Pattys (ca. 1 cm dick) formen, dann 1 Stunde kalt stellen. Kurz vor dem Stapeln der Burger etwas Butterschmalz in eine Pfanne geben und die Pattys darin von beiden Seiten ca. 4 Minuten braten.

SALAT Die Salatblätter waschen und trocken schütteln.

MAYONNAISE Die Mayonnaise nach Rezept Seite 28 zubereiten. Die Petersilie zupfen, in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, gut ausdrücken und mit der Mayonnaise mixen.

BURGERBROTCHEN



M

ZUTATEN

4 Sesambrotchen (Seite 18)

4 mittelgroße Zwiebeln

Pflanzenfett zum Frittieren

1 großer Apfel (z. B. Granny Smith)

1 EL Zucker

10 ml Calvados

300 g Kalbsleber

4 EL Mehl

10 ml Balsamicoessig

400 g Kalbshackfleisch

4 schöne Blätter Eisbergsalat

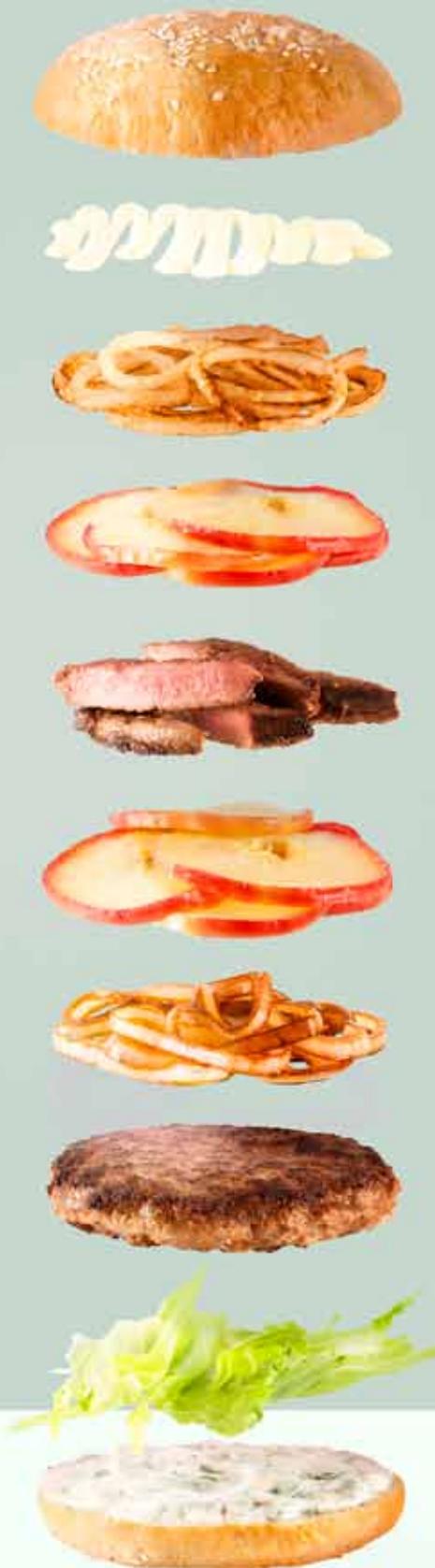
100 g Mayonnaise (Seite 28)

1 Bund glatte Petersilie

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Butterschmalz zum Braten

STAPELN Die Brötchen halbieren, die Innenseiten leicht tosten und mit der Petersilien-Mayonnaise bestreichen. Die unteren Hälften mit jeweils einem Salatblatt und einem Patty belegen. Die Balsamicozwiebeln darauf verstreichen, anschließend je eine Apfelscheibe, dann die Kalbsleber und wieder eine Apfelscheibe daraufgeben. Mit den frittierten Zwiebeln garnieren und mit den Deckeln abschließen.



BERLINER / SEKT / HIMBEEREN / MINZE

BERLINER LUFT



4 SCHÖNE GROSSE BERLINER

(BEIM BÄCKER OHNE FÜLLUNG BESTELLEN)

2 BLATT GELATINE

2 EIER

60 G ZUCKER

MARK VON 1 VANILLESCHOTE

1 EL ZITRONENSAFT

50 ML SEKT

SAFT VON 1 LIMETTE

100 G ZUCKER

1 BUND MINZE

20 G MANDELGRIESS

CA. 50 HIMBEEREN

1 EL HIMBEERGEIST

1 EL PUDERZUCKER

S A L Z

1 / Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. **2** / Die Eier trennen, das Eiweiß beiseitestellen. **3** / Die Eigelbe mit Zucker und Vanillemark vermischen und schaumig schlagen, zum Schluss den Zitronensaft zugeben. **4** / Den Sekt erhitzen, die Gelatine vorsichtig ausdrücken, im Sekt auflösen und nach und nach unter die Eiermasse rühren. **5** / Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und unter die abgekühlte Creme heben; diese ca. 2 Stunden kalt stellen. **6** / In einem Topf 50 ml Wasser mit Limettensaft und Zucker aufkochen und wieder erkalten lassen. **7** / Die Minze waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stängeln zupfen. **8** / Das Zucker-Limetten-Wasser mit der Minze und dem Mandelgrieß zu einem feinen Püree mixen. **9** / Die Himbeeren vorsichtig in einem Sieb waschen, etwas trocken tupfen und mit Himbeergeist und Puderzucker marinieren. **10** / Die Berliner halbieren und auf die Unterseiten mithilfe eines Spritzbeutels mit Lochtülle die »Berliner Luft« schön dressieren. **11** / Pro Berliner 12 Himbeeren aufsetzen, mit Minzpesto garnieren und mit den Deckeln abschließen. 🍷

TAFELSPITZ / KARTOFFEL / FRISCHKÄSE / KRÄUTER /
SALATGURKE / EI

MAIN TOWER



2 KLEINE KAROTTEN
2 STANGEN STAUDENSELLERIE
2 ZWIEBELN
1 LORBEERBLATT
4 PIMENTKÖRNER
8 SCHWARZE PFEFFERKÖRNER
2 EL GROBES SALZ
600 G TAFELSPITZ VOM KALB
1 EL SPEISESTÄRKE
2 KARTOFFELN
2 EIER
200 G GEMISCHTE KRÄUTER
(Z. B. KRAUSE PETERSILIE, SAUERAMPFER,
ZITRONENMELISSE, PIMPINELLE, DILL,
LIEBSTÖCKEL, BORRETSCH, GARTENKRESSE)
100 G SCHMAND
100 G FRISCHKÄSE
1 EL SENF / ½ EL KRÄUTERESSIG / 1 EL TRAUBENKERNÖL
4 SCHÖNE BLÄTTER KOPFSALAT
4 BURGERBRÖTCHEN (SEITE 12)
12 SCHEIBEN SALATGURKE
SALZ UND FRISCH GEMAHLENER SCHWARZER PFEFFER
BUTTERSCHMALZ ZUM BRATEN
ÖL ZUM FRITTIEREN

1 / Karotten, Sellerie und Zwiebeln schälen und grob würfeln, in 1 EL Butterschmalz andünsten und mit ca. 2 l Wasser ablöschen. **2** / Lorbeerblatt, Piment, Pfefferkörner und grobes Salz dazugeben, den Sud aufkochen, den Tafelspitz hineinlegen und bei kleiner Hitze ca. 1 ½ – 2 Stunden garen, bis er weich ist. **3** / Das Fleisch herausnehmen, auskühlen lassen und dünn aufschneiden. **4** / Etwa 100 ml des Kochfonds mit Speisestärke abbinden und die Scheiben damit marinieren. **5** / Die Kartoffeln schälen, in feine Streifen schneiden, gut wässern, abtrocknen und im 180 °C heißen Öl goldgelb frittieren, anschließend auf Küchenpapier entfetten. **6** / Die Eier in etwas Wasser hart kochen. **7** / Die Kräuter waschen, trocken schütteln und von den Stängeln zupfen, 50 g der Mischung beiseitelegen. **8** / Den Rest mit Schmand und Frischkäse im Mixer fein pürieren und mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. **9** / Die beiseitegelegten Kräuter mit Essig und Öl marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen. **10** / Die Eier abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. **11** / Die Salatblätter waschen und trocken schütteln. **12** / Die Brötchen halbieren, die Innenseiten leicht toasten und mit der grünen Frischkäsecreme bestreichen. **13** / Die Unterseiten mit Salatblättern belegen, nochmals Frischkäsecreme daraufgeben, den abgetropften Tafelspitz gleichmäßig verteilen, Gurke und Eier auflegen, mit dem Kräutersalat und dem Kartoffelstroh garnieren und mit den Deckeln abschließen. 🍴



DER BERG RUFT

RÖSTI / RINDERHACK / BÜNDNER FLEISCH / APPENZELLER / SPECK



M

ZUTATEN – 8 große festkochende Kartoffeln | 550 g Rinderhackfleisch | 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss | 8 Scheiben durchwachsener Speck | 4 Scheiben Appenzeller | 1 Knoblauchzehe | ½ Bund Schnittlauch | 2 Petersilienzweige | 2 Thymianzweige | 1 Schale Gartenkresse | 4 schöne Blätter Eisbergsalat | 100 g Mayonnaise (Seite 28) | 8 Scheiben Bündnerfleisch (gepökelt Rindfleisch) | Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | Butterschmalz zum Braten

- 1 / Die Kartoffeln am Vortag 20 Minuten im Salzwasser garen. Sie sollten im Kern noch roh sein.
- 2 / Das Hackfleisch mit ½ TL Salz und ¼ TL Pfeffer locker vermischen und zu vier gleich großen Pattys formen, in die Mitte eine Mulde drücken und ca. 1 Stunde kalt stellen.
- 3 / Die vorgekochten Kartoffeln schälen, auf der groben Küchenreibe raspeln und mit 1 TL Salz, Muskat und Pfeffer würzen.
- 4 / Butterschmalz in eine große Pfanne geben, erhitzen, die Hälfte der Röstimasse mit einer Gabel darin verteilen, gut andrücken und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten von beiden Seiten goldgelb und knusprig backen.
- 5 / Jeweils vier Ringe (ø ca. 12 cm) ausstechen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 6 / Das Ganze mit der zweiten Hälfte der Röstimasse wiederholen.
- 7 / Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 8 / Den Speck in der Pfanne kross ausbraten.
- 9 / Die Pattys in Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten und im heißen Ofen ca. 8 Minuten fertig garen.
- 10 / Etwa 2 Minuten vor Ende der Garzeit die Appenzellerscheiben auf die Pattys legen und die Röstitaler zum Erwärmen mit in den Ofen geben.
- 11 / Den Knoblauch schälen und fein hacken.
- 12 / Den Schnittlauch waschen und in feine Ringe schneiden.
- 13 / Petersilie und Thymian waschen, trocken schütteln, von den Stängeln zupfen und fein hacken.
- 14 / Die Salatblätter waschen und trocken schütteln.
- 15 / Die Mayonnaise mit dem Knoblauch, den Kräutern und der Kresse vermischen und auf den Röstitalern verteilen.
- 16 / Die Salatblätter auf vier der Taler auflegen, das Bündnerfleisch daraufgeben, mit den Pattys bedecken, den Speck auflegen und mit den restlichen Röstitalern abschließen.

1-6 / 15



8 / 16



2 / 7 / 9 / 10 / 16



16



14 / 16



11 / 12 / 13 / 15



1-6 / 15



PARIS PARIS

GEFLÜGELHACK / TRÜFFEL / ENTENLEBER / PFLAUME



M

ZUTATEN — 400 g Geflügelhackfleisch | 1 kleine Dose eingelegte Trüffel (ca. 30 g) | 20 ml Madeira | 20 ml roter Portwein | 10 ml Cognac | 50 g Mayonnaise (Seite 28) | 200 g Entenstopfleber-Terrine aus dem Glas (Feinkosthandel) | 8 schöne Blätter gelber Chicorée | 4 Brioche-Brötchen (Seite 11) | 4 EL Pflaumenchutney (Seite 30) | Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | Butterschmalz zum Braten

- 1 / Das Geflügelhackfleisch mit ½ TL Salz und ¼ TL Pfeffer locker vermischen, zu vier gleich großen Pattys (ca. 1 cm dick) formen, in die Mitte eine Mulde drücken und ca. 1 Stunde kalt stellen.
- 2 / Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- 3 / Die Trüffel klein hacken, mit Madeira, Portwein, Cognac und Einlegefond einkochen, erkalten lassen und mit der Mayonnaise vermischen.
- 4 / Die Entenstopfleber-Terrine in vier gleich große Scheiben portionieren.
- 5 / Die Pattys in Butterschmalz von beiden Seiten anbraten und im heißen Ofen ca. 8 Minuten fertig garen.
- 6 / Die Chicoréeblätter waschen und trocken schütteln.
- 7 / Die Brötchen halbieren, die Innenseiten leicht toasten und die Unterteile mit der Trüffel-Mayonnaise bestreichen.
- 8 / Den Chicorée auflegen, die Pattys daraufsetzen, die Terrine darauf verteilen, mit dem Pflaumenchutney garnieren und mit den Deckeln abschließen.

