



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877



EDELBURGER



Für 12 Stück

ZUTATEN

Für die Patties:

- 700 g Rumpsteak mit Fettrand
- 2 fein gehackte Schalotten
- 2 geh. TL scharfer Senf
- 1 Ei
- 2–3 Prisen Piment d'Espelette
- 2 TL Worcestershire-Sauce
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle und Salz
- 2 EL Erdnussöl

Für die Sauce Béarnaise:

- 4 EL Weißweinessig
- 1 klein geschnittene Schalotte
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 1 EL kaltes Wasser
- 2 frische Eigelbe (Größe M)
- 100–120 g weiche Butter

ZUBEREITUNG

Rumpsteak vom Metzger durch den Fleischwolf drehen lassen. Mit allen übrigen Zutaten in einer Schüssel mischen. Fleischmasse pikant mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit nassen Händen ca. 12 Patties formen. Fleisch mit Erdnussöl bestreichen und bis zum Braten kalt stellen.

Grillplatte auf dem Induktionsfeld bei Stufe 7 erhitzen. Burger auf beiden Seiten jeweils ca. 5 Min braten.

Für die Sauce Béarnaise den Essig mit der fein gehackten Schalotte und angequetschten Pfefferkörnern in einen kleinen Topf geben, aufkochen lassen. Auf die Hälfte einkochen. 1 EL kaltes Wasser dazugeben und das Ganze durch ein Sieb streichen. Dabei alles gut ausdrücken. Die Reduktion wieder in den Topf geben.



EDELBURGER

Salz
frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
1 EL gehackter Estragon
etwas Zitronensaft nach Belieben

Für die Garnitur:
ca. 12 gewaschene Salatblätter
1 rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
12 Cocktailltomaten, in Ringe geschnitten
6 Cornichons, in feine Scheiben geschnitten
12 Scheiben Cheddar- oder Leicesterkäse
etwas Ketchup

Auf der Induktionsplatte bei Einstellung 2 mit den Eigelben verrühren. Mit dem Schneebesen ständig rühren, bis die Masse etwas dicklich wird. Butter in kleinen Portionen unterrühren. Estragon dazugeben, würzen und abschmecken.

Brötchen halbieren, mit der Schnittfläche nach oben im Backofen bei 200 °C CircoTherm® Heißluft ca. 8 Min. rösten. Dabei kann auf das obere Brötchenteil Käse gelegt werden.

Auf die untere Brötchenhälfte einen kleinen Klecks Ketchup geben, Salatblätter mit Tomatenscheiben darauf legen. Die gebratenen Patties mit etwas Sauce Béarnaise und einigen Zwiebelringen darauf setzen. Dann das obere Brötchenteil darauf legen und etwas andrücken.