



OCHSENFETZEN-BURGER MIT TOMATENMARMELADE UND RADICCHIO



Für 4 Burger

ZUTATEN

für den Burger:

ca. 500 g Roastbeef
3 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
3-4 Salbeiblätter
1 Knoblauchzehe
2 EL Butterschmalz
Salz
frisch gemahlener, schwarzer
Pfeffer
200 g Gruyère
2 rote Zwiebeln
mittelscharfer Senf
4 Burger Buns

ZUBEREITUNG

Kräuter abbrausen und trocken schütteln. 2 Zweige Rosmarin, 1 Zweig Thymian und Salbeiblätter mit dem Fleisch in einen Vakuierbeutel legen, auf Stufe 3 vakuumieren. Bei 52 °C sous vide für etwa 1 Stunde garen.

Die Garzeit richtet sich nach der Dicke des Fleischstückes. Pro 3 cm Fleischdicke kann man mit 1 h Garzeit rechnen.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Tomaten nach und nach mit einer Schöpfkelle hineingeben und etwa 1-2 Minuten ziehen lassen, bis die Haut aufplatzt. Aus dem Wasser nehmen, abschrecken, etwas abkühlen lassen und die Tomaten vorsichtig häuten.

Tomaten halbieren, Strunk und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Fruchtfleisch abwägen und ein Drittel der Menge Gelierzucker bereitstellen. Tomatenwürfel mit Gelierzucker und Balsamico in einen Topf geben und vermengen. Langsam zum Kochen bringen und unter regelmäßigem Rühren 3-4 Minuten sprudelnd kochen lassen, bis die Masse geliert.



OCHSENFETZEN-BURGER MIT TOMATENMARMELADE UND RADICCHIO

ZUTATEN

für die Tomatenmarmelade:

ca. 700 g reife Tomaten
1 EL weißer Balsamico
Salz
frisch gemahlener, schwarzer
Pfeffer
Gelierzucker 3:1

für den marinierten Radicchio:

150 g Radicchio
2 EL Olivenöl
1/2 TL Weißwein-Essig
Salz
frisch gemahlener, schwarzer
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Fertige Marmelade noch kochend heiß in ein steriles Glas füllen und verschließen und für 10 Minuten auf den Kopf stellen. Umdrehen und vollständig auskühlen lassen.

Gruyère mit einem Käsehobel in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, halbieren und in feine Ringe bzw. Scheiben schneiden.

Nach dem Garen das Fleisch aus dem Beutel nehmen und trocken tupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch zusammen mit je einem Zeig Rosmarin und Thymian und Knoblauch von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und dünn aufschneiden.

Käse auf das noch warme Fleisch legen. Burger-Buns auftoasten oder in einer Pfanne rösten. Untere Seite mit Senf bestreichen und nach Belieben mit Radicchio, Fleisch, Käse, Tomatenmarmelade und Zwiebeln belegen. Deckel auflegen und genießen.