

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Januar 2026** ▪
Tagesmotto „Katerfrühstück“ mit Johann Lafer



Marco Müller

BBQ-Burger mit geröstetem Mark, Honig-Balsamico-Zwiebeln und spicy Guacamole

Zutaten für zwei Personen

Für das Burgerpatty:

200 g Rinderrücken, maximal marmoriertes Rindfleisch vom Rücken, ohne Sehnen
Salz, aus der Mühle

Das Fleisch von Hand in feine Würfel schneiden und leicht salzen, um eine Oxidation zu verhindern. Anschließend mithilfe eines Ringes in die gewünschte Form pressen. Vor dem Grillen kurz in den Froster geben, damit das Fleisch beim Braten schön rosa bleibt und nicht zu schnell durchgart.

Für das geröstete Mark:

1 längs gesägter Markknochen
1 Knoblauchzehe
1 Flasche IPA Bier
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle

Zur Intensivierung des Rindgeschmacks den Markknochen salzen, mit abgezogenem Knoblauch einreiben und zusammen mit einem Zweig Thymian in den Ofen geben. Bier aufkochen und sobald das Mark geschmolzen ist, aus dem Knochen lösen und je nach Konsistenz mit einem Schuss Bier verfeinern. Das Mark anschließend gleichmäßig auf die Buns streichen.

Für die Guacamole:

1 Avocado
1 Limette, Saft & Schale
1 EL grüne Chilisauce
2 TL weiße Misopaste
1 EL Gewürzgurkenwasser
3 EL Olivenöl
2 Msp. Kreuzkümmel
Salz, aus der Mühle

Fruchtfleisch der Avocado in eine Schüssel geben und mit Salz, Kreuzkümmel, Limettensaft, Limettenschale, Gewürzgurkenwasser, Misopaste, Chilisauce sowie Olivenöl vermengen. Die Masse glattrühren und gleichmäßig auf die Buns streichen.

Für die Honig-Balsamico-Zwiebeln:

1 rote Zwiebel
150 ml weißer Balsamico
1 TL Honig

Zwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden und in kochendem weißen Balsamico mit Honig kurz aufkochen. Danach schnell vom Herd nehmen und ziehen lassen. Jeweils 4-5 Ringe auf dem Burger anrichten.

Zur Fertigstellung:

2 mittelgroße Burger-Buns
1 reife Fleischtomate
1 Kopf Romanasalat
2 TL Röstzwiebel
2 TL BBQ-Sauce
1 Zweig Koriander

Buns ohne Fett in einer heißen Pfanne rösten, bis sie Farbe annehmen. Anschließend Romana-Salatblätter darauflegen. Darauf dünne Scheiben Fleischtomaten legen und etwas gehackten Koriander darüberstreuen. Mit Röstzwiebeln bestreuen. Das Burgerfleisch zum Schluss extrem heiß und nur kurz grillen, sodass es zart rosa bleibt, und dünn mit BBQ-Sauce bestreichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und Servieren.