

Steffens Kürbis-Burger mit Süßkartoffelpommes

Für 4 Burger

Zutaten Kürbis-Burger-Bratling

100 g Champignons
 1 kleine Zwiebel
 1 und 3 EL Olivenöl
 50 ml Weißwein
 50 ml Gemüsebrühe
 200 g Hokkaido-Kürbis
 70 g Kichererbsen
 2 Zweige frischer Rosmarin
 40 g Kürbiskerne
 50 g grobe Haferflocken
 30 g + ca. 100 g Semmelbrösel
 Salz, Pfeffer

Zutaten Birnen-Rosmarin-Chutney

1 kleine Zwiebel
 400 g weiche Birnen
 1 Zweig Rosmarin
 Olivenöl
 50 g Brauner Zucker
 40 ml Apfelessig
 1 Spritzer Zitronensaft
 1 Zimtstange
 2 Sternanis
 Salz, Pfeffer

Zubereitung Kürbis-Burger-Bratling

Champignons putzen und klein würfeln. Die Zwiebel schälen und in dünne Viertelringe schneiden. 1 EL Olivenöl in einen kleinen Topf geben und Zwiebeln und Pilze bei mittlerer Hitze braten, bis sie Farbe angenommen haben (ca. 8-10 Minuten). Mit ½ TL Salz bestreuen, mit Weißwein ablöschen, kurz einkochen lassen und dann die Gemüsebrühe dazugeben. Etwa 5 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit leicht sämig eingekocht ist. Den Kürbis grob raspeln, ebenfalls in den Topf geben und unter Rühren für 2-3 Minuten anbraten. Vom Herd nehmen und zur Seite stellen.

Die Kichererbsen mit einer Gabel grob zerdrücken. Den Rosmarin vom Stängel zupfen und fein hacken. Zusammen mit Haferflocken, Semmelbröseln und Kürbiskernen in eine Schüssel geben. Die Kürbismischung hinzufügen und alles gut verrühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren

Tipp: Kalt lassen sich die Bratlinge besser formen.

Aus der Masse 4 Bratlinge in Größe der Burgerbrötchen formen (nicht zu dünn, sonst fallen sie auseinander) und in einer beschichteten Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen. Die restlichen Semmelbrösel auf einen Teller geben. Vorsichtig die Bratlinge darin wenden und von allen Seiten panieren. Die panierten Bratlinge anschließend von beiden Seiten knusprig anbraten.

Zubereitung Birnen-Rosmarin-Chutney

Die Zwiebel schälen und fein würfeln, die Birne entkernen und ebenfalls würfeln. Den Rosmarin vom Zweig zupfen und fein hacken. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel glasig anbraten. Den braunen Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Mit dem Essig ablöschen und kurz aufkochen lassen. Birne, Rosmarin, Zitronensaft, Gewürze und eine Prise Salz hinzufügen. Bei niedriger Hitze einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Zutaten Senf-Mayonnaise

3 EL Mayonnaise
2 TL Dijon Senf
Salz, Pfeffer

Zubereitung Senf-Mayonnaise

Mayonnaise und Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Außerdem für die Burger

2 TL Butter
½ Rolle Ziegenkäse
80 g Feldsalat
1 kleine rote Zwiebel
4 Burgerbrötchen

Zusammensetzen der Burger

Um den Burger fertigzustellen, 1 TL Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Burgerbrötchen aufschneiden und jeweils 2 Brötchen auf den Innenflächen in der Butter goldgelb anrösten. Mit den restlichen Brötchen und der Butter ebenso verfahren.

Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern und den Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden.

Zutaten Süßkartoffelpommes

2 mittelgroße Süßkartoffeln
2 EL Speisestärke
1 TL Salz
Chilipulver nach gewünschter Schärfe
3-4 EL Olivenöl

Die Burger wie folgt zusammensetzen: Die Ober- und Unterseiten der Burgerbrötchen jeweils mit etwas Senf-Mayonnaise bestreichen und eine kleine Handvoll Feldsalat auf die Unterseiten geben, dann die Bratlinge daraufsetzen. Darauf die Ziegenkäsescheiben, dann etwas Birnen-Rosmarin-Chutney und Zwiebelringen belegen und jeweils mit den Brötchendeckeln abschließen.

Zubereitung Süßkartoffelpommes

Die Süßkartoffeln schälen, in Stifte schneiden und für mindestens 20 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Anschließend abgießen und gründlich abtrocknen. Dann Kartoffelstärke, Salz und Chili unterrühren und alles gründlich vermischen. 3-4 EL Öl hinzugeben und alles nochmals gut durchrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit Olivenöl bestreichen. Die Süßkartoffeln darauf nebeneinander liegend verteilen und bei 230°C (Ober-/Unterhitze) für 40 Minuten im Ofen kross backen.

Zutaten Minz-Koriander-Dip

Küchenträume

1 große Handvoll Minze
1 große Handvoll Koriander
10 Ringe eingelegte Jalapeños
200 g Griechischer Jogurt
Saft von ½ bis 1 Limette
Salz

Zubereitung Minz-Koriander-Jalapeño-Dip

Die Kräuter und die Jalapeño fein hacken und mit dem Limettensaft unter den Jogurt rühren. Mit Salz abschmecken und ggf. noch mehr Jalapeños hacken und hinzufügen.

Viel Freude beim Zubereiten und guten Appetit!