



„Surf and Turf“-Burger à la Carsten Goms

Zugegeben, dieser Burger ist ein wenig aufwendiger in der Zubereitung als ein reguläres Exemplar, aber die Mühe lohnt sich: Die Kombination der einzelnen Elemente ergibt ein wirklich leckeres Zusammenspiel.

Zutaten für den Patty

500 g Rindernacken
3 EL BBQ-Rub
Etwas Öl oder Sprühfett

Zubereitung

Für einen Burger wird nur reines Rindfleisch vom Nacken mit einem Fettanteil von 25 Prozent verwendet. Das Fleisch muss zunächst in feine Streifen geschnitten werden, sodass es in den Fleischwolf passt. Die Streifen bei fünf bis acht Millimetern durchlassen. Nun werden pro Patty 125 Gramm Hackfleisch abgewogen und in einer Burgerpresse geformt. Einfacher geht dies mit etwas Sprühfett oder Öl – damit bleibt das Fleisch nicht an der Burgerpresse kleben.

Den Grill auf circa 250 Grad bei geschlossenem Deckel vorheizen. Den Patty bei geöffnetem Deckel circa vier Minuten von jeder Seite grillen, sodass er im Kern noch saftig bleibt. Die gegrillten Oberflächen jeweils mit BBQ-Rub bestreuen.

Zutaten für die Jakobsmuschel

8 Jakobsmuscheln
1 Vanilleschote
50 ml Olivenöl
1 EL Chiliflocken
2 Kammmuschelschalen

Zubereitung

Als erstes den kleinen Schließmuskel an der Muschel entfernen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Vanillemark herauskratzen. Das Öl in eine kleine Schüssel geben, das Vanillemark hinzugeben und beides zu einer Marinade verrühren. Die geputzten Jakobsmuscheln in die Marinade legen und gut damit benetzen. Im Anschluss die marinierten Jakobsmuscheln in die eigene Schale setzen und den Grill auf direkte Temperatur von 250 Grad vorheizen.

Die Schalen dienen als Bratpfannen-Ersatz. Sie werden in den Bereich mit direkter Hitze gesetzt. Tipp: Um zu prüfen, ob die Jakobsmuscheln fertig sind, einfach mit dem Finger auf das Fleisch drücken. Fühlt sich dieses gummiartig an, ist die Muschel im Kern glasig und saftig – und somit auch servierbereit.

Zutaten für die Sauerampfercreme

50 g Pinienkerne
1 Bund Sauerampfer
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe

1 Zitrone
250 g Schmand
Etwas Fleur de Sel

Zubereitung

Die Pinienkerne in der Pfanne anrösten. Vom Sauerampfer die Stiele entfernen und die Blätter in einen circa ein Liter großen Messbecher geben. Die Schalotte schälen und in feinste Würfel schneiden. Der Knoblauch wird ebenfalls wie die Schalotte geschält und fein geschnitten zusammen mit den Schalottenwürfeln in den Messbecher gegeben. Nun kommt ein Spritzer Zitronensaft hinzu und Schmand obenauf. Tipp: Wenn der Schmand als letzte Zutat oben drauf kommt, ist es leichter, mit dem Stabmixer alle Zutaten zu vermengen. Zum Schluss mit Salz abschmecken.

Zutaten für den Röstzwiebel-Bun

140 ml Milch 3,8%
140 ml Wasser
10 g Rohrzucker (ein gestrichener Esslöffel)
380 g Mehl Type 550
1/2 Würfel frische Hefe
50 g Butter
1 Ei Größe L
10 g Fleur de Sel (ein gestrichener Esslöffel)
4 EL Röstzwiebeln
Zusätzlich etwas Wasser und Salz

Zubereitung

Die Flüssigkeit leicht erwärmen und Rohrzucker, etwas Mehl und die Hefe dazugeben. Dadurch wird die Hefe aktiviert. Die weiche Butter als Flocken in das Mehl verteilen. Dadurch lockert sich beim Backen die Krume und wird gleichmäßig. Nun alle Zutaten zusammen in einer Küchenmaschine zu einem glatten und glänzenden Teig kneten.

Die Schüssel mit einem trockenen Tuch abdecken und den Teig an einem warmem Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Den Teig nach dem Vorgang noch einmal mit der Hand oder Maschine durchkneten. Den Teig auf die Arbeitsflächen geben zu einer langen Rolle formen und 90 bis 100 Gramm schwere Teiglinge abwiegen.

Das Schleifen das Brötchen ist der wichtigste Schritt. Dies geschieht in der hohlen Hand auf der Fläche. Dabei den Bun in der Hand mit leichtem Druck kreisen lassen, bis eine glatte Oberfläche entsteht. Dadurch platzt das Klebereiweiß vom Mehl auf und lässt ihn lockerer werden. Die Buns nun auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und diese leicht andrücken. Wieder circa 20 Minuten unter einem Tuch gehen lassen.

Nun die Oberfläche vorsichtig mit Wasser bepinseln und mit Salz bestreuen. Der Ofen wird nicht vorgeheizt. Das Blech mit den Brötchen in den kalten Backofen und stellen erst jetzt die Temperatur anschalten. Dadurch kann der Bun nochmals gehen und wird dadurch locker und fluffig. Die Buns bei 220 Grad für circa 20 Minuten backen und während des Backvorgangs im Blick behalten. Sollten sie an der Oberfläche zu hart geworden sein, nach dem Backen direkt mit einem trockenen Tuch abdecken. Durch das Ausdämpfen wird die Oberfläche wieder schön weich.

Zutaten für den gegrillten Mais

2 Maiskolben, vorgekocht

Zubereitung

Den Grill auf 250 Grad direkte Hitze vorheizen und den Kolben von allen Seiten grillen, sodass Röstaromen entstehen. Nun von oben nach unten lange breite Streifen vom Kolben abschneiden. Der Mais sollte dabei an den Streifen bleiben, man darf also ruhig etwas dicker am Kolben herunter schneiden.

Burgerbau

Den Burger-Bun längs durchschneiden und auf der Grillfläche leicht anrösten. Die Sauerampfercreme auf den Boden des Buns streichen. Nun wird der Patty draufgelegt. Auf den Patty kommt der gegrillte Mais und der rote Mangold. Nun folgt die Jakobsmuschel mit etwas Sauerampfercreme oben drauf. Abschließend wird der Deckel draufgelegt, leicht andrücken und servieren.