

Köfte-Burger, Tomaten –Ayran und Limetten-Pfeffer-Fritten
Team Ali Güngörmüs

Köfte:

2 Zwiebeln (fein gehackt)
3 Knoblauchzehen (fein gehackt)
1 EL Butter
Salz
Pfeffer
MSP Kreuzkümmel
1 Prise Chiliflocken
1 Stück trockenes Weißbrot (ca. 100g)
5 Zweige glatte Petersilie
450 Hackfleisch (30% Lamm und 70% Kalb)
1 Ei
5 El Sonnenblumenöl

-Butter in einer Pfanne zerlassen und Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen
-Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Chiliflocken, 1 Prise Zucker würzen
-Vom Herd nehmen und abkühlen lassen
-Weißbrot in Wasser einweichen lassen
-Inzwischen Petersilien Blätter waschen, trocken schütteln und fein hacken
-Das Hackfleisch mit Zwiebelmischung, Ei und Petersilie in eine Schüssel geben
-Weißbrot gut ausdrücken, fein zerpflücken und hinzufügen
-Alles gut verkneten und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken
-Aus der Fleischmasse aus der Fleischmasse Burger Patties formen und in einer großen Pfanne medium braten

Limetten-Pfeffer-Fritten:

200 g kleine Grenaille Kartoffeln
Abrieb von 3 Limetten
Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel Maldon Sea-Salt

-Kartoffeln mit der Schale 4teln und in kochendem Wasser 3-4 blanchieren,
-rausnehmen und auf einem Küchentuch auskühlen lassen
-Danach in der Fritteuse 2 min bei 180 Grad vor frittieren
-Kurz vor dem Ende die Kartoffeln bei 180° nochmal 3-4 min frittieren,
auf einem Küchentuch trocknen
-Mit dem Limettenabrieb, Pfeffer und Sea-Salt würzen und servieren



Dip:
1 Salatgurke
Olivenöl
200 g Joghurt
Salz
2 Knoblauchzehen
Minze
Cayennepfeffer

-1 Salatgurke fein raspeln leicht salzen und etwas Wasser ziehen lassen
-200 g Joghurt, mit 2 Esslöffel Olivenöl vermischen
-Gurken gut ausdrücken und untermengen
-2 Knoblauchzehen schälen und pressen, 1 Esslöffel Minze unterrühren,
mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken

Burger belegen:

4 Burger Brötchen
4 Scheiben Tomaten
12 Scheiben frische Gurke
4 Scheiben rote Zwiebel
1 Bund Rucola
½ türkische Minze
½ Bund Dill
Salz
Pfeffer
frische Zitrone
Olivenöl

-Brötchen aufschneiden , im Ofen leicht rösten
-Die untere Seite mit den Patties belegen, nach Belieben Gemüse und Kräuter dazu geben,
-Am Ende mit Soße bestreichen und den Deckel drauf legen

Tomaten-Ayran:

4 Reife Tomaten
1 Knoblauchzehe
400 g türkischer Joghurt 10%
1 El Olivenöl
Salz
Zucker
4-5 Basilikumblätter

Tomaten waschen und ohne Stiel kleinschneiden, Knoblauch schälen und mit den Tomaten im Mixer pürieren
Joghurt und Olivenöl dazu geben, mit Salz und Zucker würzen und alles nochmal durch mixen
Ayran auf Gläser verteilen, mit Basilikum garnieren



Burger vom Charolais Rind dazu Süsskartoffel Fritten mit Wasabi Mayo
und ein fünf Dollar Milk Shake (Oder: Milk Shake mit caramelisierter Banane)
Team Andreas C. Studer

Zutaten:

400 g Entrecote (Charolais) am Stück mit Fettrand
2 Ciabatta Brötchen, rund ca. 15 cm
1 Eisbergsalat
Butterschmalz
Salz, Pfeffer
2 Spreewaldgurken
1 Tomate
350 g Süßkartoffeln
2 Eigelb
Senf
Zitrone
100 ml Sonnenblumenöl
Wasabipaste
Meersalz
1 Avocado, Hass
1/2 Jalapeno Chili
1 Limone
1/ 2 Bund Koriander
1 kl. Zwiebel

2 Bananen
3 EL Zucker
1 TL Vanilleextrakt
4 EL Vanilleeis
400 ml fettarme Milch

Zubereitung:

Fleisch durch den Wolf treiben, Fleischmasse zu Patties formen ca. 1 cm dick in 15 cm Anrichtering, kühl stellen.

Süßkartoffel schälen, mit dem Pommesschneider in dicke Fritten schneiden. Trocken tupfen. In der Fritteuse bei 150 Grad 5 Min. blanchieren, abtropfen.

Zucker karamellisieren, Banane längs halbieren, dazu geben und 2 Min. beidseitig braten, 1 Schuss Milch dazugeben und auskühlen.



Eier trennen und Eigelb mit Zitronensaft, Senf und Salz mischen. Öl langsam einfließen lassen, immer weiterrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Mit Wasabi abschmecken.

Guacamole:

Zwiebel, Chili und Koriander fein hacken und mit geschälter Avocado mit einer Gabel pürieren, mit Salz und Limettensaft abschmecken.

Butterschmalz erhitzen, mit dem Finger ein Loch in die Mitte des Burger machen, dann Pattie beidseitig anbraten und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Wenn der Saft in der Mitte rosa ist, ist der Burger Medium. Inzwischen Salatblätter zupfen, Gurken längs in Scheiben schneiden, Tomate in 1 cm dicke Scheiben schneiden, salzen. Brötchen halbieren, in der Pfanne mit dem Burger auf der Schnittseite knusprig toasten.

Burger zusammenstellen:

Brötchen, Salatblatt, Burger, Tomate, Gurke (Guacamole). Pommes bei 190 Grad 4 Min. knusprig frittieren. Abtropfen, salzen, mit Wasabi Mayo servieren.

Caramelisierte Banana, Vanilleextrakt, Vanilleeis und Milch in einem Mixer fein pürieren, in vorgekühlte Gläser gießen und servieren, mit Schirmchen dekorieren.