



## Königs-Burger

Beef vom irischen Angusrind auf Toast mit Trüffel-Mayonnaise und Parmesanchip – Noblesse oblige – Adel verpflichtet.

2 Personen

### ZUTATEN :

#### FÜR DEN BURGER :

- 2 Pattys vom Irish Angus à 150 g (TK-Ware)  
alternativ 300 g hochwertiges frisches Rinderhack
- 1 EL Pflanzenöl
- 2 Blätter Mini-Romana
- 2 Cocktail-Tomaten
- 2 kleine Gewürzgurken
- 2 TL Kapern
- 2 Streifen Bacon
- 2 Scheiben Toastbrot
- 2 Sardellen (fakultativ)

#### TRÜFFEL-MAYONNAISE\* :

- 2 EL hochwertige Mayonnaise aus dem Kühlregal
- 1 TL Trüffelöl
- ½ TL Trüffel-Carpaccio
- 1 Spritzer Zitrone
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### PARMESAN-CHIP :

- 2 EL Parmesan, gerieben (gehäuft)
- 1 TL Olivenöl

#### DES WEITEREN :

- 6 Kapernäpfel
- 1 Cocktail-Tomate (geviertelt)
- gehackte Petersilie

\*Die Mayonnaise selbst zuzubereiten, lohnt wegen der geringen Menge nicht.

**1** TRÜFFEL-MAYONNAISE: Für die Trüffel-Mayonnaise alle Zutaten miteinander verrühren. – Einen halben Teelöffel Trüffel-Carpaccio sehr fein hacken und zum Schluss unterrühren.

**2** PARMESAN-CHIP: Eine beschichtete Pfanne mit etwas Olivenöl auspinseln und je 2 Esslöffel frisch geriebenen Parmesan in die Pfanne geben. Diesen mit dem Löffel breit drücken und anschmelzen lassen. – Pfanne sofort vom Herd ziehen, etwas abkühlen lassen, dann vorsichtig mit einem Pfannenheber entnehmen, auf Küchenkrepp entfetten und vollständig abkühlen lassen.

**3** BACON: Bacon-Streifen auf eine kalte, beschichtete Pfanne legen und bei mittlerer Hitze knusprig ausbraten. – Dann auf Küchenkrepp entfetten.

**4** BURGER: Die Pattys in die gleiche Pfanne geben, noch etwas Öl zufügen und unter mehrmaligen Wenden bei mittlerer Hitze 8 – 10 Minuten braten. (Sollten keine käuflichen Pattys vorhanden sein, dann selbst aus 300 g hochqualitativen Rinderhack dieses nur mit etwas Salz und Pfeffer würzen, dann etwa in 12 cm Durchmesser Pattys formen und auf jeder Seite etwa 2 – 3 Minuten braten).

**5** FERTGSTELLEN: Die Teller leicht vorwärmen. Sardellen etwa 10 Minuten in kaltem Wasser entsalzen. Heraus nehmen trocken tupfen und eine größere Kaper einrollen. – Brot im Toaster rösten und auf die Teller legen. Dieses dünn mit Trüffel-Mayonnaise bestreichen. – Auf das Toastbrot zuerst ein Romama-Salatblatt und dann die in dünnen Scheiben geschnittenen Tomatenscheiben und längs geschnittenen Gurkenstreifen legen. Kapern darüber streuen.

Darauf den Burger legen und einen Streifen Trüffel-Mayonnaise darüber ziehen. Separat noch etwas Trüffel-Carpaccio über die Burger verteilen. Mittig das Sardellenröllchen aufsetzen. – Um die Burger grob gehackte Petersilie streuen und letztlich den gebratenen Bacon und den Parmesan-Chip sowie die Kapernäpfel anlegen. (*Servier-Vorschlag siehe Bild*)

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)