

Cheeseburger vom Wagyu

Personen: 4 | Autor: Uwe Spitzmüller | Kategorie: Rind

Zutaten

Burger

- 4 Wagyu-Burger mit Brötchen (Art. 1240)
- 4 Scheiben Cheddar
- Etwas Eisberg-Salat
- Etwas Radicchio-Salat
- 1 Tomate
- 8 Scheiben Essiggurken

Senf-Zwiebel-Mayonnaise

- 4 Eigelb
- 1 EL Dijon-Senf
- 400 ml Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 3 – 4 EL Crème Fraîche
- 1 EL Soja-Sauce
- 1 Spritzer Sesamöl
- 1 Schalotte
- Salz Pfeffer

Ketchup

- 400 ml passierte Tomaten
- 2 - 3 EL brauner Zucker (je nach Geschmack)
- 2 – 3 EL Aceto Balsamico di Modena (je nach Geschmack)
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Speisestärke

Zubereitung

- Für das Ketchup die passierten Tomaten mit dem Zucker und dem Essig aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, danach mit etwas in Wasser aufgelöster Speisestärke binden. Erkalten lassen.
- Für die Mayonnaise: Die Schalotte fein hacken. Die Eigelbe mit dem Senf verrühren. Danach das Öl unter konstantem Rühren hinzugeben und die Crème Fraîche unterziehen. Nun die Sojasauce, das Sesamöl und die gehackten Schalotten hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Burger-Brötchen halbieren. Den Eisberg-Salat und den Radicchio waschen und in Stücke teilen, die gute auf die Burger-Brötchen passen. Die Tomate in dünne Scheiben schneiden. Die Essiggurken ggf. nochmals halbieren.
- Den Grill aufheizen. Die Burger-Pattys direkt grillen, bis sie sich von selbst vom Rost lösen. Dann umdrehen. Den Cheddar-Cheese auf den umgedrehten Pattys verteilen, so dass der Käse schmelzen kann. Die Burger-Buns leicht anrösten, aber nicht verbrennen lassen.
- Etwas Senf-Zwiebel-Mayonnaise auf den Burger-Brötchen verteilen. Dann Salat, Tomate, Wagyu-Patty und Essiggurken aufeinander schichten. Zuletzt etwas Ketchup darüber verteilen.