

aus der Otto Gourmet Küche

## Bison Burger

2 Personen | Autor: OTTO GOURMET Küchenteam | Kategorie: Bison | Schwierigkeit: leicht | Zeit: ca. 30 Min.



### Zutaten

- 2 Bison Burger Patties, z. B. Art. [68903](#)
- 2 Brioche Burger Brötchen, (Art. [12031](#))
- ca. 50 g Gorgonzola Käse bzw. nach Geschmack
- 1 Apfel, z. B. Boskop oder Cox Orange
- Wildkräutersalat (mit essbaren Blüten)
- ca. 3-5 Walnüsse, grob gehackt

### Walnusscreme

- 150 ml Walnussöl
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 1 Eigelb
- 1 EL Essig
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer & Zucker zum Abschmecken

### Vorbereitung

Burger Patties & Brötchen über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Zutaten für die Walnusscreme vor Verwendung auf Zimmertemperatur bringen.

### Walnusscreme

Eigelb, Essig und Senf mit Walnuss- und Sonnenblumenöl zu einer glatten Mayonnaise mixen, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

### Zubereitung

- Den Apfel schälen, entkernen und zwei schöne gleichgroße Scheiben schneiden.
- Die aufgetauten Patties kurz vor der Zubereitung aus der Kühlung holen und vom Vakuum befreien.
- 3-4 Minuten pro Seite auf einem Holzkohle- oder Gasgrill mit direkter mittlerer Hitze grillen. Nach der Hälfte der Zeit die Burger um 45° drehen, um das bekannte Grillmuster zu erhalten. Anschließend wenden und den Vorgang wiederholen.
- Alternativ die Patties in einer leicht gefetteten Pfanne von beiden Seiten bei mittlerer Hitze ca. 3-4 Minuten braten.
- Dann die Apfelscheiben je 45 Sekunden über direkter mittlerer Hitze grillen oder in der Pfanne anbraten.
- Die Brötchenhälften mit indirekter, mittlerer Hitze rösten oder toasten.
- Die untere Brötchenhälfte folgendermaßen belegen: etwas Walnusscreme darauf verteilen, mit dem Burgerpatty, der Apfelscheibe, sowie Salat belegen, mit einigen Stückchen Gorgonzola, etwas Walnusscreme und gehackten Walnüssen toppen und mit der oberen Brötchenhälfte schließen.

### Guten Appetit!