

Wagyu Beef Burger

2 Personen | Autor: OTTO GOURMET Küchenteam | Kategorie: Rind | Schwierigkeit: mittel | Zeit: ca. 30 Min.



Zutaten

Burger

- 2 Burger Patties, z. B. vom deutschen Wagyu Art. [2845](#)
- 2 Burger Brötchen, z. B. 4er Set Sesam, Art. [12000](#)
- 50 g Wasabi-Rauke Salat, gewaschen
- 1 TL gerösteter Sesam
- 1 Stange Frühlingslauch, fein geschnitten
- 1 Chilischote, fein gehackt
- 2 EL Olivenöl
- Abrieb von einer Limette (der Saft kann für die Miso-Mayonnaise verwendet werden)
- 1 EL Ponzu (asiatische Würzsauce auf Basis von Zitrusfrüchten und Sojasauce)
- Salz, Zucker
- Wassermelone

Miso-Mayonnaise *(Alle Zutaten auf Zimmertemperatur)*

- 2 EL Misopaste, hell
- 2 Eigelb
- Saft von 2 Limetten
- 1 TL Zucker
- 2 TL Wasser
- 500 ml Traubenkernöl

Zubereitung

Vorbereitung

Tauen Sie die Burger Patties schonend über Nacht im Kühlschrank auf. Zwei Stunden vor der Zubereitung nehmen Sie die Patties aus dem Kühlschrank und lassen sie Zimmertemperatur annehmen. Dies ist auch der richtige Zeitpunkt um ggf. die Burger Buns aufzutauen. **Achtung:** Bei Temperaturen über 25 °C empfehlen wir, den Burger nicht länger als 30 Minuten zu temperieren.

Miso-Mayonnaise

Eigelbe, Misopaste, Limettensaft, Zucker und Wasser in einen Rührbecher geben, mit dem Stabmixer pürieren und anschließend das Traubenkernöl tropfenweise einrühren, um eine Mayonnaise herzustellen.

Burger

Die temperierten **Patties** in einer Pfanne von beiden Seiten bei mittlerer Hitze ca. 2-3 Minuten braten. Beide Seiten sollten schön gebräunt, das Patty im Kern jedoch noch rosa sein.

Alternativ die Patties 2-3 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.

Brötchen in der Mitte durchschneiden und mit der Schnittseite in dem aus den Patties ausgetretenem Fett kurz anrösten.

Wassermelone schälen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Aus den Scheiben Kreise austechen (so groß wie die Burger-Patties) und eventuell vorsichtig die Kerne entfernen. Anschließend mit Salz und Zucker marinieren und in der heißen Pfanne (oder auf dem heißen Grill) für ca. 1 - 2 Minuten rösten. Zwischendurch wenden.

Wasabi-Rauke **Salat** mit Frühlingslauch, Chili, Sesam, Ponzu, Öl und Limettenabrieb mischen und den Salat vor dem Anrichten abschmecken.

Anrichten

Auf die untere Brötchenhälfte erst den Salat, dann das Patty geben. Darauf die Wassermelone setzen und Miso-Mayonnaise darüber geben. Mit der oberen Brötchenhälfte schließen und genießen.

Guten Appetit!