

BURGER UNSER



Vorspeise: Champignon - Tatar

Hauptgang: Bad Ass Burger mit Beilagen

Dessert: Schwarzwälder Kirschtorte vom» gscheiten Beck«

Gourmet 12

Champignon- Tatar



Zutaten für 12 Personen

3	Zwiebeln
3	Bund Schnittlauch
300g	weisse Champignons
300g	braune Champignons
3 EL	Zitronensaft
240g	Zitronenmayonnaise
3 TL	Tabasco
	Kräutersalz
24 Scheiben	Toastbrot
6	Champignons für die Garnitur

Zubereitung:

Zwiebeln fein hacken. Schnittlauch fein schneiden. Von beidem etwas für die Garnitur beiseitestellen. Pilze putzen und klein würfeln. Sofort mit Zitronensaft beträufeln und mischen. Zitronenmayonnaise zugeben. Zwiebeln und Schnittlauch beifügen, alles mischen. Mit Tabasco und Kräutersalz abschmecken.

Brot toasten. Champignons für die Garnitur in Scheiben schneiden. Tartar auf Tellern anrichten. Nach Belieben zum Formen einen Ring benutzen, dazu Tatar mit der Gabel hineingeben, leicht andrücken und den Ring entfernen. Mit Champignons, Schnittlauch und Zwiebeln garnieren.



Burger Bad- Ass

ZUTATEN

CHIPOTLE-MAYONNAISE

- 2 EL Honigsenf
- 2 EL BU-Mayonnaise
- 1-2 Spritzer Zitronensaft
- 1 Prise Meersalz
- 1 Msp. Chili

KARTOFFEL-BUN

- 300 ml Milch (3,8 %)
- 8 g Trockenhefe
- 70 g brauner Zucker
- 310 g Mehl, Type 405
- 200 g gekochte mehlig Kartoffeln (vom Vortag)
- 250 g Mehl, Type 550, etwas zum Bemehlen
- 9 g Meersalz
- 1 großes Ei
- 80 g Butter, weich

VOR DEM BACKEN

- 1 Eiweiß
- 2 EL Wasser etwas Meersalz

ANRICHTEN

- 12 Pattys
- 36 dünne Scheiben Pancetta
- etwas Rapsöl zum Braten
- etwas Butter
- etwas Meersalz

- etwas Pfeffer
- 3 große rote Tomate, in Scheiben geschnitten
- gebackene Zwiebelringe
- 12 EL BU-Ketchup

ZUBEREITUNG

CHIPOTLE-MAYONNAISE

Alle Zutaten verrühren, würzig abschmecken und bis zur Verwendung beiseitestellen.

KARTOFFEL-BUN

Eiweiß, Wasser und Meersalz in einer Schüssel verrühren und bis zur Verwendung abgedeckt kühl stellen. Gewünschtes Topping zubereiten und bereitstellen. Die Milch in einem Topf auf 45 °C erhitzen, aber nicht zu heiß werden lassen, wir wollen die Hefe ja nicht töten ... Trockenhefe, 1 EL Zucker und 1 EL Mehl (405) als Zündstoff zugeben und leicht vermischen. 10 Minuten stehen lassen, bis sich Blasen bilden. Die gekochten Kartoffeln schälen, mit einer Gabel zerdrücken, bis keine groben Stücke mehr vorhanden sind. Zusammen mit der Hefe-Milch-Mischung, dem gesamten restlichen Mehl, dem übrigen braunen Zucker, Salz und dem Ei in eine Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken auf kleinster Stufe kneten, bis ein grober Teig entsteht. Dabei ab und an den Teig mit einem Teigschaber vom Rand lösen, damit es eine homogene Masse ergibt. Erst jetzt die weiche Butter nach und nach einarbeiten, dabei die Küchenmaschine auf mittlere Stufe stellen. Anschließend für 10 Minuten die Maschine auf höchste Stufe stellen, bis ein homogener, glatter, glänzender Teig entsteht. Achtung: keine 2 Minuten. Keine 12 Minuten. Genau 10! Der Teig sollte nun elastisch und leicht klebrig sein. Die Schüssel aus dem Mixer nehmen und mit Plastikfolie und danach mit einem Küchenhandtuch abdecken. Der Teig sollte bei Raumtemperatur 1 bis 1,5 Stunden ruhen und sich dabei verdoppeln. Am besten Handywecker setzen oder sich einen 90-minütigen Blockbuster reinziehen. Arbeitsfläche leicht bemehlen. Nur leicht, denn je mehr Mehl dem Teig zugefügt wird, umso trockener wird das Endergebnis. Den Teig mit einer Teigkarte aus der Schüssel auf die Arbeitsfläche kratzen und zusammenkneten, sodass die Luft entweicht. Mit dem Nudelholz auf eine rechteckige Fläche ausrollen und zu einem Zylinder zusammenrollen. Vorgang wiederholen, dann in 12 gleich große Stücke schneiden. Für die perfekte Größe empfiehlt es sich, den Teig abzuwiegen und dann genau in Stücke zu teilen. Die 12 zu schönen runden Kugeln formen. Dafür das Teigstück im Hohlraum der leicht gewölbten Hand mit kreisenden Bewegungen auf der Arbeitsfläche zu einer gleichmäßigen, glatten Kugel drehen. Dann die Kugeln mit ca. 5 cm Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Klarsichtfolie oder einem Tuch vollständig abdecken und die Rohlinge nochmals 1 Stunde gehen lassen, bis die Buns ihr Volumen verdoppelt haben.

Wenn die Buns schön aufgegangen sind, behutsam die Eiweiß-Wasser-Meersalz-Mischung mit

einem Silikonpinsel auftragen. Gut darauf achten, dass auch wirklich die gesamte Oberfläche benetzt ist. Nun nach Belieben mit den verschiedenen Toppings vollenden. Blech in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen geben und Buns 15-20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist (die Buns sollten sich beim Backen noch einmal ausdehnen). Blech aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und Buns bis zur Verwendung, mit einem Küchentuch abgedeckt, beiseitestellen.

ANRICHTEN

Die Pancettascheiben in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten goldgelb und knusprig ausbraten. Die Buns aufschneiden und in der Pfanne mit etwas Butter auf den Innenseiten goldgelb anbraten, wenden und bis zur Verwendung beiseitestellen. Die vorbereiteten Patties auf dem Grill von beiden Seiten bis zum gewünschten Garpunkt knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bun-Böden großzügig mit Chipotle-Mayonnaise bestreichen und nacheinander mit den Patties, Tomatenscheiben, Pancetta, Zwiebelringen und Ketchup belegen. Bun-Deckel darauf geben und Burger sofort servieren.

TIPP

Die Patties sollten an allen Seiten sehr gut verschlossen sein, da sonst beim Braten der Käse aus dem Inneren austritt. Wenn ihr keine Hamburgerpresse besitzt, könnt ihr die Patties trotzdem mit etwas Fingerspitzengefühl und Geduld füllen, indem ihr das Fleisch in zwei Drittel und ein Drittel aufteilt. In die größere Menge eine Kule einarbeiten und aus der kleineren Fleischmasse einen Deckel formen, mit dem ihr dann das gefüllte Unterteil verschließt. Berücksichtigt beim Würzen der Patties die Würze des Käses



Schwarzwälder Kirschtorte



**Die Schwarzwälder Kirschtorte
-Ein Gedicht-**

Den Tortenboden zart und fein,
bäckt man selbst oder kauft ihn ein.
Durchgeschnitten zweimal quer,
mit dem Messer - nicht mit der Scher

Belegt wird nun der erste Boden
mit entsteinten Sauerkirschen von oben.
Ein ziemlich breiter Tortenring,
stabilisiert den Aufbau nicht gering.

Sodann ein Drittel Sahne steifgeschlagen,
wird auf die Kirschen aufgetragen.
Bedeckt wird auch der zweite Boden,
mit guter Sahne dann von oben.

Die dritte Scheibe zart mit Druck
wird draufgelegt ruck - zuck.
Diese beträufelt man zum guten Schluss
mit einem kräftigen **Schnapshäusle**
Kirschwasser Schuss.

Die restliche Sahne oben und seitlich verteilt,
und die ganze Familie kommt geeilt.

zum gscheiten Beck.
Am Fuße des Feldbergs

Zutatenliste
Sieben Eiweiß
210 g Zucker
zu Schnee schlagen
Sieben Eigelb
140g Zucker
schaumig röhren
250g Mehl
50g Mondamin
50g Kakao sieben und mischen
Eigelb unter die
Eiweißmasse mischen,
Mehl, Gustin und Kakao zum
Schluss vorsichtig untermengen.
Backzeit ca. 35 min bei 200°C
200 g Erich's Kirschwasser 45%ig

