

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Rehburger, Kürbis-Chutney, Radicchio, Chinakohl

4 Stunden (ohne Stehzeiten)/aufwendig



Zutaten für 6 Personen

600 g Rehfleisch (von Schulter und Hals), Salz, Pfeffer, 2 Zweige Salbei, 120 ml Milch, 2 Eier, 1 Zwiebel, 1 Semmel, 2 EL Pflanzenöl, 100 g Radicchio, 100 g Chinakohl, Salz, 1 Bio-Limette, Olivenöl, 100 g Bergkäse; 125 g Kürbischutney (siehe untenstehendes Rezept).

Für die Burger-Weckerl: 450 g glattes Mehl, 50 g Vollkornmehl, 1 Ei, 300 ml Milch, 1 Würfel Germ, 35 g Zucker, 1 TL Salz, 80 g Butter, 1 EL Sesam, 1 Eidotter, 50 ml Milch zum Bestreichen.

Für das Kürbischutney: 400 g Musaktürbis (einsalzen und über Nacht stehen lassen), 1 geschälter Apfel, 1 geschälte Birne, 2 kleine Zwiebeln, 1 gelbe Paprikaschote, 350 g Ananas, 2 Zehen Knoblauch, ½ Mango, 20 g Ingwer, 1 Chilischote, 2 Lorbeerblätter, 2 Sternanis, 80 g brauner Zucker, 4 Gewürznelken, 100 ml Birnenessig, 300 ml Wasser, Salz, Pfeffer.

Zubereitung

Für die Burger-Weckerl Milch auf 30 °C erhitzen. Die Butter kleinwürfelig schneiden und darin auflösen. Germ, Zucker, Salz und Ei einrühren. Mehl in einen Rührkessel geben, mit einem Knethaken flott zu einem glatten Teig verkneten. Die Menge bei Zimmertemperatur für 20 Minuten gehen lassen.

Anschließend auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und in 70 g schwere Stücke teilen. Zu runden Teiglingen formen. 1 Eidotter mit 50 ml Milch verquirlen und die Teiglinge damit bestreichen. Anschließend die bestrichene Seite in Sesam tunken und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Für 20 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Im vorgeheizten Rohr bei 200 °C etwa 18 Minuten backen.

Für das Kürbischutney alle Zutaten in 1 cm-Würfel schneiden. In einen Topf geben, Wasser zugießen und ca. 3 Stunden köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren.

In zwei Bügelgläser mit ½ l-Volumen füllen, verschließen und auf ein Blech mit hohen Seitenkanten stellen. Fingerhoch kochend heißes Wasser auf das Blech gießen und im Rohr bei 130 °C Ober-/ Unterhitze 1 Stunde garen (bzw. „rexen“).

Für die Fleischlaibchen die Semmel in 1 cm-Stücke schneiden und mit lauwarmer Milch übergießen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Salbei zupfen und fein hacken. In einer Schüssel Faschiertes, Salz, Pfeffer, Salbei, 2 Eier, 1 Zwiebel und die ausgedrückte Semmel mit einem Kochlöffel kräftig verrühren. Zu 80 bis 90 g schweren Laibchen formen. Eine Grillpfanne mit Pflanzenöl bepinseln und die Laibchen auf jeder Seite etwa 3 Minute braten. Radicchio und Chinakohl in 5 mm- Streifen schneiden und in lauwarmem Wasser 2 Minuten durchspülen. In ein Sieb geben und abtropfen lassen. Den Salat mit Salz, Limettensaft, geriebener Limettenschale und Olivenöl marinieren.

Die Burger-Weckerl halbieren und auf der Schnittfläche in der Grillpfanne anbraten. Nun die Burger zusammenbauen: Brötchen, Fleischlaibchen, mit einem Sparschäler gehobelter Bergkäse, Chutney und den marinierten Salat aufeinander schichten, zum Schluss mit dem Burgerbrötchen-Deckel abschließen.