

Hauptgang für 2 Personen

Rehrücken im Kräuterwald

380 g Rehrücken
10 g Koriander
10 g Schnittlauch
10 g Dill
10 g Petersilie
10 g Rosmarin
10 g Honig

Den Rehrücken mit etwas Butter und Rosmarin auf ein Backblech legen und für 4 Stunden bei 50 Grad im Ofen lassen. Anschließend wird der Rehrücken von allen Seiten scharf angebraten. Dann wird der Rehrücken mit Honig bestrichen und in den frisch gehackten Kräutern gerollt und in feine Scheiben geschnitten.

Bohnen Chutney

100 g Bohnen
10 g Speck
20 g Zwiebel
2 Eßl. Stärke
30 ml Weißwein
10 ml Gemüsefond
10 g Petersilie
10 g Lauchzwiebeln
1 Knoblauchzehe

Bohnen, Speck und Zwiebeln klein schneiden und in einer Pfanne anschwitzen. Mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen. Die in Wasser eingeweichte Stärke dazugeben. Petersilie, Lauchzwiebeln und Knoblauch dazugeben, alles fein geschnitten.

Weiterer Belag für den Burger:
Rote Zwiebelringe und Ruccolasalat
getrocknete Tomaten und geriebener Hofkäse

Burgerbuns

250 g Mehl
1 Hefewürfel
40 g Zucker
20 g Salz
80 g weiche Butter

3 Eßl. Milch
100 ml Wasser
1 Ei

Milch, Wasser, Ei und Sesam

Die Hefe und den Zucker für 5 Minuten in Wasser und Milch einweichen. Die Küchenmaschine mit dem Knethaken vermengt ganz langsam Mehl, Ei und Salz. Erst wird die weiche Butter hinzugegeben und dann wird die Flüssigkeit mit der Hefe vorsichtig hinzugefügt. 40 Minuten kneten lassen. Den Teig aus der Schüssel nehmen und mit der Hand durchkneten. Dann ruht der Teig 1 Stunde bei 30 Grad im Ofen. Es werden mit der Hand 160g-Brötchen geformt. Diese ruhen nochmals 1 Stunde bei 30 Grad im Ofen. Anschließend werden die Brötchen mit einer Flüssigkeit aus Milch-Wasser-Ei bestrichen und mit Sesam bestreut. Die Brötchen kommen für 10 Minuten in den auf 210 Grad vorgeheizten Backofen.

1 Süßkartoffel
Frittierfett
Salz

Die Süßkartoffel in Streifen schneiden, im Frittierfett ausbacken und salzen.

Espresso-Mayonnaise

60 ml Espresso
2 Eigelb
100 ml Rapsöl
30 g Senf
10 ml Sojasoße
20 g Ahornsirup
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Eigelb, Senf und Zitronensaft miteinander verrühren. Das Rapsöl tropfenweise unter ständigem Rühren hinzugeben, bis eine feste Mayonnaise entsteht. Sojasoße, Espresso und Ahornsirup langsam unterrühren. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft.

Sauerkirsch-Chili-Mayonnaise

Chili
Knoblauch
Sauerkirschen

Zubereitung wie Espresso-Mayonnaise, nur Espresso und Ahornsirup wird durch fein geschnittene Sauerkirschen, Knoblauch und Chili ersetzt.