Trüffelöl-Kalbs-Burger mit Kartoffeln und Pimientos

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 5 h

Aktivzeit: 1 h 30 min

Einfach



Zutaten

für 6 Personen

Zutaten

1 kg	Hackfleisch vom Schweizer Kalb (z.B. von der Brust, fein durchgelassen)
12 Scheiben	Bratspeck vom Schweizer Schwein
4 Zweige	Peterli
1 EL	Trüffelöl
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3	Tomaten
1 kg	kleine Kartoffeln
	Meersalz
400 g	Pimientos de Padrón
3 EL	Olivenöl
6	Eier
40 g	Butter
	Salatblätter nach Belieben
6 EL	Mayonnaise

Brioche-Buns:

300 g	Mehl
1 TL	Salz
30 g	Zucker
0.5 Würfel	Frischhefe, zerbröckelt
2 dl	Milch, lauwarm
30 g	flüssige Butter
2	Eier
1 EL	Milch

1 Prise Salz

1 EL Sesam

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

958 kcal
59 g Eiweiss
72 g Kohlenhydrate
47 g Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Öl wohldosieren

Beim Trüffelöl ist etwas Vorsicht geboten, es kann schnell zu intensiv werden.

Zubereitung

Zubereitung Buns

1. Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel vermischen. Lauwarme Milch dazugeben und alles zu einem weichen, glatten Teig verkneten. Dann die Butter und die Hälfte der Eier darunterkneten – am besten mit der Küchenmaschine oder mit den Knethaken des Mixers.

2. Teig aus der Schüssel nehmen und zu einer Kugel formen. Schüssel mit heissem Wasser ausspülen, den Teig hineingeben und leicht bemehlen. So mit einem Küchentuch bedeckt ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur aufgehen lassen.

3. Teig aus der Schüssel nehmen, auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche legen. Den Teig mit einem Spachtel oder mit einem Messer in 6 gleiche Portionen teilen und diese zu gleichmässigen Kugeln formen.

4 Teigkugeln mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Mehl bestäuben, vorsichtig mit einem Tuch bedecken. So nochmals ca. 2 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen. Restliches Ei mit wenig Milch (beides nicht kalt!) und Salz verklopfen. Die aufgegangenen Teigkugeln mit der Milch-Ei-Mischung bestreichen und mit Sesam bestreuen.

5 Die Buns im vorgeheizten Ofen 20–25 Minuten auf der untersten Schiene backen, dann auf einem Gitter auskühlen lassen.

Zubereitung Burger

1 Hackfleisch in eine Schüssel geben. Peterli fein hacken und untermischen. Trüffelöl und Pfeffer dazugeben. Mit einer Gabel locker vermengen. Nicht kneten. Mindestens 30 Minuten abgedeckt kalt stellen.

2 Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln waschen, in einen Topf geben, mit etwas Wasser bedecken, salzen (1 EL Salz pro kg Kartoffeln) und ohne Deckel aufkochen. Bei milder Hitze kochen, bis das Wasser komplett verkocht ist. Pimientos in einer kleinen Grillschale mit Olivenöl 5–6 Minuten grillieren, mit etwas Meersalz bestreuen. Beide Gemüse warm stellen.

3 Hackfleisch in sechs gleich grosse Portionen teilen, lockere Bällchen formen und zu runden Patties von 1–2 cm Höhe und 10 cm Durchmesser flach drücken. Eventuell leicht kneten. Auf dem vorbereiteten Grill bei direkter Hitze ca. 8–10 Minuten saftig grillieren. Dabei einmal wenden. Patties bei indirekter Hitze kurz ziehen lassen und mit Meersalz würzen.

4 Speck kurz bei direkter Hitze knusprig grillieren. Brioche-Buns halbieren, die Schnittflächen kurz bei indirekter Hitze goldgelb rösten. Eier portionsweise in der Butter braten.

5 Buns nach Belieben mit Salat, Mayonnaise, je einem Kalbs-Patty, Tomaten und Spiegelei belegen. Pimientos de Padrón und Kartoffeln dazu servieren.