

Le French Burger mit Rotwein-Schalotten (von Stevan Paul)

Tutti i sensi



Foto des Rezepts



Art: Hauptspeise

Schwierigkeitsstufe: Einfach

Zutatenliste (für 4 Burger)

Küchengeräte bereitstellen:

180 g Schalotten

Pfanne

3 EL Olivenöl

Ofen

2 EL Zucker

Pfanendeckel

100 ml (Bordeaux) Rotwein

½ Knoblauchzehe

4 Zweige Thymian

4 Burgerbrötchen

500 g Rinderhack

4 EL Öl

4 Scheiben Raclettekäse

3 EL grober Senf

3 EL Mayonnaise

4 Salatblätter	
Schritt 1 Schalotten pellen und längs vierteln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten hinein geben, salzen und 10 bis 12 Minuten goldbraun braten. Zucker zugeben und 1 Minute weiter braten.	Schritt 2 Mit 50 ml Rotwein ablöschen und offen dicklich einkochen. Weiter 50 ml Rotwein zugeben und nochmals dicklich einkochen.
Schritt 3 Knoblauchzehe pellen und fein würfeln, Thymian grob hacken, beides zugeben und noch 1 Minuten schmoren. Burgerbrötchen halbieren und die Hälften im 80 Grad heißen Ofen erwärmen.	Schritt 4 Aus dem Rinderhack vier Burger formen. In einer Pfanne mit Öl von jeder Seite 2-3 Minuten braten. Raclettekäse auflegen, den Pfannendeckel aufsetzen, vom Herd ziehen und den Käse schmelzen lassen.
Schritt 5 Senf und Mayonnaise verrühren, die Brötchen damit bestreichen und mit Salatbättern belegen. Fleisch auflegen, mit Rotweinschalotten toppen und servieren.	Schritt 6 Voila! Exquis! Weinempfehlung von Markus Del Monego: Die feine Kräuterwürze der Schalotten, die aromatischen Röstnoten des Burgers sowie die würzigen Komponenten des groben Senfs werden harmonisch durch die Frucht eines geschmeidigen und fruchtigen Rotweins (z.B. Bordeaux) ergänzt. Sein weicher Charakter begleitet auch den Käse harmonisch.
	Rezept vom: 10.04.2017