SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Duck & Goat Cheese Burger | Citric Rosemary Sauce

Zubereitungszeit: 50 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

600 g Entenbrust / -hackfleisch

1 Teelöffel Snofnugg Norwegische Salzflocken

2 Esslöffel Orangenpfeffermischung, geschrotet

1 Ziegenfrischkäse, gereift

2 Rucola

Handvoll Frische Petersilienblätter

4 Brioche Burger Buns (siehe extra Rezept)

2 Esslöffel Terra Verde BIO Olivenöl

Etwas Zimmerwarme Butter

Etwas Citric Rosemary Sauce

ZUBEREITUNG

1. Das Enten-Hackfleisch mit 1 TL Salzflocken und 2 EL Orangenpfeffermischung würzen, 2-3 Minuten mit einem

Holzlöffel kräftig rühren, in 4 Teile á 150 g portionieren und mit der Burgerpresse zu Pattys formen. Im Kühlschrank abgedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

2. Big Green Egg für direktes Grillen auf 250 °C vorheizen.

3. Ziegenfrischkäse in 8 Scheiben schneiden. Rucola kalt abwaschen und trocknen.

4. Petersilie mit kaltem Wasser abbrausen und trockenschütteln.

5. Brioche Burger Buns aufschneiden und auf beiden Schnittflächen buttern.

6. Burger Pattys aus dem Kühlschrank nehmen, auf beiden Seiten mit etwas Olivenöl einstreichen, nochmals leicht mit Snofnugg Salzflocken salzen, und sofort ca. 2-3 Minuten auf einer Seite mit offenem Deckel grillen.

7. Jetzt rasch wenden und zügig mit je 2 Scheiben Ziegenfrischkäse belegen. Den Deckel vom Green Egg nun schließen und für weitere 2-3 Minuten grillen. Den Deckel vorsichtig öffnen und die Pattys an eine weniger heißen Stelle auf den Rost legen. Nun sogleich die Brioche Buns auf der gebutterten Seite goldbraun anrösten.

Burger zusammenbauen:

1. Den Unterteil der Buns mit der Citric Rosemary Sauce bestreichen, den Rucola darauf legen, dann das mit Ziegenfrischkäse überbackene Enten-Patty auflegen, mit Petersilienblättern garnieren und dann den Deckel vom

Brioche Bun on top ...

2. … Burger in beide Hände nehmen, reinbeißen, Augen schließen, genießen!