



# MONSIEUR-BURGER

mit Süßkartoffel-Pommes



*Dirk Luther*  
Dirk Luther

Auch wenn es auf den ersten Biss nicht so scheinen mag, ein guter Burger besteht aus vielen Komponenten. Von der Auswahl der Burger-Brötchen (Buns) und der Mayo über die Soßen und Dips bis hin zu den Beilagen.

# Monsieur-Burger

## mit Süßkartoffel-Pommes



### 🍴 ZUTATEN

#### FLEISCH

4 Kalbfleisch-Burger  
à 125 g (Ran an den Grill)

#### BUNS

4 Brioche-Buns  
(Rezept siehe Club-Burger)

#### ANANAS-CHUTNEY

½ Ananas  
3 Schalotten  
1 kleine rote Chilischote  
2 EL Olivenöl  
1 TL brauner Zucker  
30 ml weißer Balsamicoessig

#### BIERZWIEBELN

2 große Gemüsezwiebeln  
½ Flasche Hefeweißbier  
Öl zum Braten  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

#### KRÄUTER-MAYONNAISE

50 g Mayonnaise  
50 g Buttermilch  
50 g Crème fraîche  
1 hartgekochtes Ei, fein gehackt  
1 EL Schnittlauchröllchen  
1 EL gehackte Petersilie  
½ TL Knoblauchgranulat  
½ TL Zwiebelgranulat  
Saft von einer Zitrone  
Salz und Pfeffer

#### ANRICHTEN

einige Kopfsalatblätter  
2 Tomaten, in Scheiben geschnitten  
4 Scheiben Cheddarkäse  
4 Scheiben gekochter Schinken  
4 EL Tomatenketchup  
etwas geraspelter Meerrettich  
Salz und Pfeffer



**ANANAS-CHUTNEY** Für das Chutney die Ananas schälen und fein würfeln. Die Schalotten ebenfalls schälen, die Chilischote halbieren, entkernen, beides fein würfeln.

Schalotten, Chili und Ananaswürfel in heißem Olivenöl anschwitzen, Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Balsamicoessig ablöschen und das Ganze sirupartig einkochen lassen.

**BIERZWIEBELN** Zwiebeln in feine Streifen schneiden, mit etwas Öl in einer Pfanne scharf anbraten, bis die Zwiebelringe Farbe annehmen. Mit dem Bier ablöschen, die Hitzezufuhr herunterschalten und alles schön reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**KRÄUTER-MAYONNAISE** Alle Zutaten miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**FÜR DEN GRILL** Den Grill für direkte Hitze vorbereiten. Die Brötchen aufschneiden und die Hälften auf den Innenflächen kurz grillen. Die Patties auf dem Grill von beiden Seiten bis zum gewünschten Garpunkt knusprig grillen. Bitte keinesfalls vergessen, zu salzen und zu pfeffern. Die Patties nach dem ersten Wenden mit Käse belegen.

**ANRICHTEN** Die Bun-Böden mit der Mayonnaise großflächig und großzügig bestreichen, danach Kopfsalatblätter, Tomatenscheiben, Ketchup sowie die Bierzwiebeln darauflegen. Nacheinander mit den Patties, Schinken, Ananas-Chutney und Meerrettich belegen. Den Bun-Deckel auflegen und sofort servieren.

## Süßkartoffel-Pommes



**ZUTATEN** 4 Süßkartoffeln | 1 EL geräuchertes Paprikapulver | ½ TL Cayennepfeffer | 3 Knoblauchzehen | 30 g Maisgrieß | 100 ml Olivenöl | Salz

**ZUBEREITUNG** Süßkartoffeln schälen und in 1,5 cm dicke Stifte schneiden. Den Backofen auf 220 °C vorheizen.

Die Kartoffelstäbchen in einer großen Schüssel mit Paprikapulver, Cayennepfeffer, Knoblauch, Maisgrieß und 1 TL Salz mischen. Die Süßkartoffeln und das gesamte Öl auf zwei mit Backpapier bedeckten Backblechen verteilen und bis zu 30 Minuten im Ofen rösten, bis die Pommes frites goldbraun und knusprig sind. Dabei ein- bis zweimal vorsichtig wenden.

Aus dem Ofen nehmen, mit Salz bestreuen und sofort servieren.