

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Mai 2021** ▪
Tagesmotto „Burger & Sandwiches“ mit Cornelia Poletto



Ingo Endemann

**Asiatischer Ramen-Burger mit Rindfleisch-Miso-Patty,
Burgersauce und Rote-Bete-Cashew-Salat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Ramen-Buns:
 300 g Ramennudeln
 2 Eier
 1 EL weißer Sesam
 1 EL schwarzer Sesam
 200 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Die Nudeln ca. 5 Minuten in Salzwasser kochen, anschließend abtropfen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Ramen vorsichtig mit den Eigelben vermengen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Anrichterlinge in die Pfanne legen und in einen der Ringe so viele Ramen geben, dass die Nudelschicht ca. 2,5 cm dick ist. Den zweiten Ring mit weniger Nudeln füllen, sodass der Bun etwas dünner wird. Außerdem die Nudeln in dem Ring leicht an den Rand drücken, damit der Bun etwas abgerundet wird. „Burger-Buns“ ca. 2 Minuten von jeder Seite bei mittlerer Hitze braten.

Anschließend den abgerundeten Bun mit schwarzen und weißen Sesam bestreuen.

Für die Rindfleisch-Miso-Pattys:
 500 g Rinderhackfleisch, mind. 20%
 Fettgehalt
 1 Ei
 10 g dunkle Misopaste
 3 EL Sojasauce
 25 g Koriander
 100 g Pankomehl
 200 ml Keimöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Hackfleisch mit der Misopaste, Sojasauce, Koriander, Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen. Ggf. das Ei und Pankomehl für die Bindung unterheben.

Hackfleischmasse ca. 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend Bun große Patties formen und in einer Pfanne mit Keimöl ca. 3 Minuten von jeder Seite medium und saftig braten.

Für die Burgersauce:
 50 g vorgegarte Rote Bete
 1 Zwiebel
 50 ml Rote-Bete-Saft
 50 g Butter
 1 EL Mayonnaise
 1 EL Barbecue-Sauce
 5 g Koriander
 1 EL Tapiokamehl

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter im Topf auslassen und die Zwiebel darin ganz leicht andünsten. Mayonnaise, Barbecue-Sauce und den Rote-Bete-Saft vorsichtig verrühren. Das Ganze zu den Zwiebeln geben und erhitzen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Koriander unter die Sauce rühren.

Rote Bete fein in kleine Stücke schneiden. Kurz vor dem Anrichten die klein geschnittene Rote Bete und ggf. noch etwas Rote-Bete-Saft unter die Sauce rühren.

Für die Fertigstellung:

50 g Rucola
4 Scheiben würziger Cheddar
30 g Jalapeños, aus dem Glas
3 Halme Schnittlauch
Fleur de Sel, zum Würzen

Käse in einer Pfanne fast flüssig werden lassen. Auf das untere Ramen-Bun das Fleisch-Patty legen und den Cheddar darauf platzieren. Rucola abbrausen, trockenwedeln und auf den Burger legen. Mit Fleur de Sel würzen. Dann Burgersauce darauf geben und den Ramen-Deckel auflegen.

Jalapeños abtropfen lassen und auf dem Teller platzieren. Wer es scharf mag, kann die Jalapeños auf den Burger legen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

Für den Rote-Bete-Nuss-Salat:

400 g vorgegarte Rote Bete
1 kleine Zwiebel
10 Cashewkerne
100 g Butter
1 TL flüssiger Honig
200 ml Walnussöl
50 ml weißer Balsamicoessig
50 g Semmelbrösel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete in feine Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Cashewkerne ebenfalls hacken. Honig, Walnussöl, Balsamicoessig und Zwiebel verrühren und mit Salz und Pfeffer leicht abschmecken. Mit Rote Bete vermengen. Kurz vor dem Anrichten die Cashewkerne unterheben. Semmelbrösel in Butter anrösten und über den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.