



Bürger und Edelmann - Hackbrötchen vom Feinsten

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Brötchen

Für den Bürger

1 frisches Roggelchen (Roggenbrötchen)
15 g Butter
100 g frisches Schweinehack (Mett)
1 rote Zwiebel
2 Prise(n) Salz, Pfeffer

Für den Edelmann

1 frisches Kürbiskernbrötchen
15 g Butter
140 g Entrecôte
4 Cornichons
25 g Kapern (im Glas)
1 Schalotte
2 Teelöffel groben Dijon-Senf
1/2 Bund Schnittlauch
20 g geröstete Pistazien
1 Ei (Größe S)
Pfeffer, Salz

Hackbrötchen sind und bleiben der **Kaviar des kleinen Mannes**. Aber eigentlich schmecken sie sogar besser, wenn wir mal ehrlich sind. Frisch gewolfte Fleisch auf Brötchen? Da kann geschmacklich wirklich nichts schief gehen. **Molière** hat sie gegessen und bestimmt auch

Jean-Baptiste Lully, deren Text und Musik aus der Ballett-Komödie "Der Bürger als Edelmann" diesem Wasser im Munde zerlaufenen Gericht Paten stand.

Im kulinarischen Zusammenhang meint es ein einfaches Mettbrötchen. Ehrlich. Bodenständig. Am anderen Ende der Hack-Ordnung steht die Edelvariante mit Rinder-Tatar. Hochkarätig. Prunkvoll. Einnehmend.

Der "Bürger" ist mit allem belegt, was man von ihm erwartet. Frisches Schweinemett, eine dicke Schicht Butter und rohe Zwiebeln. Ich habe rote Zwiebeln gewählt, da sie etwas milder sind und den Geschmack des frischen Schweinemetts nicht überdecken (und weil die weißen Zwiebeln alle waren). Einfach, schnell und einfach lecker!

Der Edelmann hingegen besticht mit Wohlstand, Raffinesse und auserwählten Zutaten aus fernen Ländern, wie es sich für ein Brötchen des Adels gehört. Wie Lullys Ballett besticht auch der Belag mit Pariser Chic. Ein knuspriges Kürbiskernbrötchen mit französischem Steak-Tatar, Kapern und Cornichons belegt. Veredelt mit einem pochierten Ei und gehackten Pistazien aus fernen Ländern, ist dem Brötchen von Welt nichts mehr entgegen zu setzen. Tja, **wo Licht ist, muss auch Schatten sein...** aber eines haben beide gemeinsam. Sie sind unglaublich lecker!

- 1 -

Der Bürger:
Roggelchen längs in dickere Scheiben schneiden und großzügig mit Butter bestreichen.

- 2 -

Mett mit einer Gabel auf den Scheiben verteilen und leicht andrücken (das ergibt ein schönes Muster).

- 3 -

Bürger und Edelmann - Hackbrötchen vom Feinsten

Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden.
Röggelchen salzen, pfeffern und Zwiebelringe darauf
legen. Mit Frischhaltefolie abdecken und kaltstellen.

- 4 -

Der Edelmann:
Entrecôte mit einem scharfen Messer in dünne Streifen
schneiden. Fleisch um 90° drehen und in dünne Würfel
schneiden. Anschließend ca. 5 Minuten fein hacken, um
Tatar herzustellen. In eine Schüssel geben.

- 5 -

Cornichons, Kapern, Schalotte und Schnittlauch fein
hacken und zusammen mit Dijon-Senf, Salz und Pfeffer
zum Tatar geben. Kalt stellen.

- 6 -

Pistazien von der Schale befreien und grob hacken.

- 7 -

Einen kleinen Topf zu 2/3 mit Wasser füllen und erhitzen.

- 8 -

Ei aufschlagen und in eine kleine Schüssel geben.
Sobald das Wasser simmert, mit einem Löffel ca. 15 Mal
Kreise im Topf rühren, bis ein starker Strudel entsteht.
ACHTUNG: Das Wasser darf nicht kochen!

- 9 -

Ei vorsichtig und mittig in den Strudel geben (Der Strudel
sorgt dafür, dass das Eiweiß seine Form behält und nicht
zu allen Seiten ausläuft).

- 10 -

Pochiertes Ei nach ca. 3 Minuten mit einer flachen Kelle
aus dem Wasser holen.

- 11 -

Butter auf die Brötchenhälften schmieren und mit einer
Gabel großzügig Tatar darauf verteilen.

- 12 -

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gehackten
Pistazien auf das Tatar streuen.

- 13 -

Das pochierte Ei oben auflegen und ggf. mit Schnittlauch,
Cornichons, Salz und Pfeffer garnieren.