

Steak-Burger mit Himbeer-BBQ-Sauce

VORBEREITEN

90
Min.

RUHEN

4
Std.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Himbeer-BBQ-Sauce

1 Esslöffel Pflanzenöl
1 rote Zwiebel
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
450 g TK-Himbeeren
1 Apfel
1 Esslöffel frischer Ingwer (gerieben)
4 Esslöffel Worcestershire Sauce
1 Teelöffel instant Espresso Pulver
240 ml Apfelsaft
100 g Ketchup
2 Esslöffel brauner Zucker
2 Esslöffel Honig
3 Esslöffel Himbeeressig
1/2 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel Rauchpaprika Pulver
1 Prise(n) Chiliflocken

Für die Senf-Aioli

8 Esslöffel Mayonnaise
2 Esslöffel Senf
2 Esslöffel Ahornsirup
1 Knoblauchzehe

Für den Coleslaw

1/4 Kopf Rotkohl
2 Esslöffel Himbeeressig
2 Esslöffel Sonnenblumenöl
1 Teelöffel Senfkörner
2 Teelöffel Zucker
Salz, Pfeffer
1 Handvoll frische Himbeeren

Für die Burger

4 Brioche Buns
1 Entrecôte (ca. 4 cm dick)
1 Esslöffel Sonnenblumenöl
2 Teelöffel getrocknete Petersilie
1 Teelöffel Senfkörner
1/2 Teelöffel grobes Salz
1/4 Teelöffel schwarze Pfefferkörner
1 Gemüsezwiebel
1/2 Kopf Lolo Rosso

Wer will schon ein Patty aus Rinderhack auf seinem Burger, wenn er stattdessen zartes Entrecôte haben kann? Zum rosa gebratenen Steak gesellen sich außerdem knackiger Coleslaw aus Rotkohl, cremige Senf-Aioli und rauchig-fruchtige Himbeer-BBQ-Sauce. Gegen diesen Deluxe-Stapel zwischen fluffigen Brioche-Buns, hat wohl kein Burger-Fanatiker etwas einzuwenden. Also mach deinen Burger zum Steak-Burger!

- 1 -

Für den Coleslaw Rotkohl halbieren, Strunk entfernen und in sehr feine Streifen schneiden. Mit Öl, Essig und Zucker vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Senfkörner unterrühren und 2 Minuten kräftig mit den Händen durchkneten. Himbeeren unterrühren und mindestens 4 Stunden ziehen lassen.

- 2 -

Für das Steak getrocknete Petersilie, grobes Salz,

Steak-Burger mit Himbeer-BBQ-Sauce

Pfeffer- und Senfkörner in einem Mörser zerstoßen.
Gewürzmischung mit Öl verrühren. Entrecôte rundherum damit einreiben und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

- 3 -

Für die BBQ-Sauce Zwiebel und Schalotte würfeln, Knoblauch hacken und alles in Öl glasig dünsten. Apfel schälen und fein würfeln. Zusammen mit restlichen Zutaten zu den Zwiebeln geben und vermengen. Bei mittlerer Hitze ca. 45 Minuten einkochen lassen und gelegentlich umrühren. Sauce durch ein Sieb passieren und auskühlen lassen.

- 4 -

Für die Mayonnaise Knoblauchzehe schälen und pressen. Mit restlichen Zutaten verrühren und beiseitestellen.

- 5 -

Grillpfanne vorheizen. Mariniertes Entrecôte von allen Seiten scharf anbraten, sodass Grillstreifen entstehen und die Kerntemperatur 55 °C beträgt. Steak aus der Pfanne nehmen, mit Alufolie abdecken und 2-3 Minuten ruhen lassen.

- 6 -

Für die Burger Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Buns halbieren, Schnittseiten kurz in der Grillpfanne anrösten. Alle Schnittflächen mit je 1-2 TL Senf-Aioli bestreichen, untere Hälften mit je einem Blatt Lollo Rosso belegen und Coleslaw darauf verteilen.

- 7 -

Entrecôte dünn aufschneiden und Scheiben auf die Burger verteilen. Mit je 1-2 TL Himbeer-BBQ-Sauce und Zwiebelringen toppen. Obere Brötchenhälften auf die Burger setzen.