

Duck & Goat Cheese Burger | Citric Rosemary Sauce

Dauer: 1 h 10 min
Schwierigkeit: Mittel
Zusatzinfos: Fleisch

Rezept für 4 Personen:

Equipment:

1 Burger Presse
1 Holzkohlegrill bzw. Big Green Egg

Gewürze & Zutaten:

600 G Entenbrust / -hackfleisch
1 TL Snofnugg Norwegische Salzflocken
2 EL Orangenpfeffermischung, geschrotet
1 Rolle Ziegenfrischkäse, gereift
2 Handvoll Rucola
Frische Petersilienblätter
4 Brioche Burger Buns (siehe extra Rezept)
2-3 EL Terra Verde BIO Olivenöl
etwas zimmerwarme Butter
etwas Citric Rosemary Sauce

Zubereitung

- 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.
- Big Green Egg für direktes Grillen auf 250 °C vorheizen.
- Ziegenfrischkäse in 8 Scheiben schneiden. Rucola kalt abwaschen und trocknen.
- Petersilie mit kaltem Wasser abbrausen und trockenschütteln.
- Brioche Burger Buns aufschneiden und auf beiden Schnittflächen buttern.
- 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.
- 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:

- Den Unterteil der Buns mit der Citric Rosemary Sauce bestreichen, den Rucola darauf legen, dann das mit
- 1 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!