

STRACCETTI BURGER (SÜDTIROL)

MIT TRÜFFEL-KARTOFFEL CHIPS



ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

- 14 Scheiben Rinderfilet
(ca. 1,2 cm stark)
Empfehlung: Fasson Rind
aus dem Piemont
- 16 dünne Scheiben Capriz
Trüffelkäse (0,5 cm stark)
- 4 Ciabatta Brötchen
- 1 Bund Rucola
- 8 EL Dijonnaise
- 2 Feigen
- 1 Zitrone
- 8 Trüffel-Kartoffeln
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Frittier Fett

ZUBEREITUNG

Backofen auf 90° C vorheizen. Die violetten Trüffelkartoffeln schälen und auf dem Gurkenhobel in feine Scheiben hobeln. Die Scheiben in heißem Frittierfett knusprig aus frittieren, abtropfen lassen, salzen und im Ofen warmhalten.

Die Rinderfiletscheiben salzen, pfeffern und in Olivenöl kurz und scharf beidseitig anbraten. Aus den Rinderfiletscheiben und den Käsescheiben vier Türmchen formen und ca. acht Minuten bei 90° C im Ofen warm halten.

Die Brötchen aufschneiden, anrösten und mit Dijonnaise bestreichen. Den Rucola auf dem Brötchenboden verteilen und mit Olivenöl sowie Zitronensaft beträufeln.

Je ein Türmchen auf einem Brötchenboden platzieren. Jedes Türmchen mit einer halben Feige garnieren und mit etwas Olivenöl beträufeln. Anschließend den Brötchendeckel aufsetzen.

Der Trüffelkäse gibt dem Ganzen einen feinen Schmelz und ersetzt so die Burger Sauce. Die Dijonnaise macht den Brötchenboden saftig. Alternativ kann der Burger mit einem Burger Patty zubereitet oder auch mit gebratenem Speck ergänzt werden.

Die Burger mit den Trüffelkartoffeln anrichten und genießen.