

Sören Anders Hähnchen-Burger „Königsberger-Art“

Mittwoch, 1. September 2021
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: Mittel
Feine Küche

Zutaten:

2	gelbe Bete
etwas	Salz
1	Süßkartoffel (Batate)
1 EL	Olivenöl
1 TL	Paprikapulver, rosenscharf
0,5	Friséesalat
600 g	Hähnchenbrustfilet
3	Sardellenfilets, eingelegt (aus dem Glas)
1,5	Brötchen vom Vortag
1	Zwiebel
3	Eier
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1	Lorbeerblatt
2	Pimentkörner
2	Wacholderbeeren
2 EL	Agavendicksaft
1	Bio-Zitrone
20	Kapern mit Kapernsaft (aus dem Glas)
300 g	Mayonnaise
100 ml	Pflanzenöl zum Frittieren
2 EL	Butter
4	Burgerbrötchen (z. B. Briochebrötchen)



Zubereitung:

1. Die Gelben Bete in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weich kochen.
2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.
3. Die Süßkartoffel schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln. In eine Schüssel geben und mit Olivenöl, ca. ½ TL Salz und Paprikapulver marinieren.
4. Dann die Süßkartoffelscheiben auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten garen, dann wenden und weitere 15 Minuten rösten.
5. Die gekochten Bete herausnehmen, etwas abkühlen lassen und schälen.
6. Den Salat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.
7. Das Hähnchenfleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Sardellenfilets fein hacken.
8. Die Brötchen vom Vortag in Wasser einweichen.
9. Die Zwiebel schälen und in kleine, feine Würfel schneiden.
10. Das Hackfleisch mit fein gehackten Sardellen, den Zwiebeln, den eingeweichten Brötchen und Eiern vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

11. Einen Topf mit ca. 600 ml Wasser, dem Lorbeerblatt, den Pimentkörnern, den Wacholderbeeren und 1 Prise Salz zum Sieden bringen.
12. Aus der Hackmasse pro Person eine Frikadelle formen. Ist die Hackmasse zu weich, noch etwas Semmelbrösel untermischen. Die Frikadellen vorsichtig in den Topf geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
13. In der Zwischenzeit die gelbe Bete in feine Würfel schneiden, mit Salz, Pfeffer und etwas Agavendicksaft abschmecken.
14. Die Zitrone heiß abwaschen, trockenreiben, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.
15. Die Kapern in ein Sieb geben und den Saft auffangen. Anschließend die Kapern mit einem Küchenkrepp gut trocken tupfen.
16. Die Mayonnaise mit etwas Kapernsaft, Abrieb und Saft der Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.
17. In einem kleinen Topf das Frittierfett erhitzen und die Kapern darin knusprig frittieren. Mit einer Siebkelle herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
18. In einer Pfanne etwas Butter schmelzen, die Burgerbrötchen halbieren und auf der Schnittfläche in der Pfanne kurz anrösten.
19. Zum Anrichten auf die Unterhälfte des Burgerbrötchen etwas Mayo, gelbe Bete und gezupften Frisée geben. Darüber die frittierten Kapern geben.
20. Die Frikadellen aus dem Kochwasser nehmen, auf Küchenpapier abtropfen und auf das vorbereitete Brötchen geben. Dann nochmals Mayonnaise, gelbe Bete und Friséesalat darauf schichten und mit dem Brötchendeckel bedecken.
21. Die restlichen frittierten Kapern und die Süßkartoffelchips auf den Teller streuen und dazu servieren.

Pro Portion: 1230 kcal / 5170 kJ
56 g Kohlenhydrate, 49 g Eiweiß, 91 g Fett