

Hier und heute



Burger auf Rösti mit Cocktailsauce

Statt im Brötchen serviert Spitzenkoch Alexander Wulf seinen Burger auf einem leckeren Kartoffel-Rösti. Dazu macht er eine schnelle Cocktailsauce und gibt Tipps für das richtige Burger-Fleisch.

Rezept

Burger auf Rösti mit Cocktailsauce

von Alexander Wulf, für vier Personen

Zutaten Rösti

- 4 Kartoffeln, mehlig
- 50 ml Butterschmalz
- Salz und Pfeffer
- Prise Muskat
-

Zubereitung

Die rohen Kartoffeln schälen und auf der Reibe grob reiben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. Schön sehen Rösti in Servierringen aus, so bekommen sie ihre runde Form. Ansonsten vier Kartoffelkleebs in die Pfanne geben und etwas plattdrücken. Mit Butterschmalz von beiden Seiten knusprig braten. Das dauert circa 2 bis 3 Minuten.

Zutaten Cocktailsauce

- 100 g Mayonnaise
- 70 g Ketchup
- 1 TL Cognac
- ½ TL Meerrettich, z. B. aus dem Glas
- einige Tropfen Worcestersauce
- Saft einer Zitrone
- Salz und Pfeffer
- optional: Chili und frischer Koriander

Zubereitung

Alles miteinander vermischen. Gegebenenfalls mit Chili und Koriander verfeinern.

Zutaten Salat

- 2 Köpfe Mini-Romanasalat
- 1 EL Sojasauce
- ½ TL Ahornsirup
- 1 TL Olivenöl

Zubereitung

Die Salate halbieren. Die Zutaten miteinander vermischen und über den halbierten Salat geben. Am besten in einer Grillpfanne anrösten und bis zum Servieren beiseitestellen.

Zutaten Patti

- 400 g Rinderhack
- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- Salz und Pfeffer
- Sonnenblumenöl zum Anbraten

Hier und heute



Zubereitung

Hackfleisch, Schnittlauch, Salz und Pfeffer miteinander vermischen und in einer Grillpfanne mit Sonnenblumenöl angrillen. Am besten schmeckt der Burger, wenn er medium rare gebraten ist. Das dauert je nach Größe circa eine Minute von jeder Seite.

Zuerst das Fleisch auf das Rösti geben, dann Salat und Cocktailsauce auflegen.