

Basler Herrenschnitzel-Burger mit zweierlei Trüffelsaucen und Ofenwurzelgemüse

Rezept/ Zutaten

4 Kalbsschnitzel (vom Metzger kleine Tasche einschneiden lassen)
Ca. 60 g getrüffeltes Foie gras
Fleischgewürz
Bratfett
90 g Trüffelcarpaccio im Glas
1 Zwiebel
Wenig Bratensauce
Ca. 1 d. Weisswein (Sissacher Kerner)
Mayonnaise
Quark
Trüffelöl
Schnittlauch
Olivenöl
Salz, Pfeffer
Paprika
Chilipulver
Oregano
Gemüse: z.B. Rübli, Zwiebeln, Kartoffeln, Pastinake, Schwarzwurzel je nach Angebot alles gerüstet
Brötliteig für 4 Burger
Wenig Rahm
2 EL Sesam
Tomätli
Salatblätter und Kräuter zum garnieren
Weisswein zum Trinken

Zubereitung

Burger formen, mit Rahm bepinseln, mit Sesam betreuen und backen. Das Gemüse schneiden mit Olivenöl und Gewürze vermischen und backen. Mayo und Quark vermischen mit Salz, Pfeffer und Trüffelöl würzen. Zwiebel in Ringe schneiden, im Bratfett anbraten, Trüffelcarpaccio mit Saft begeben. Bratensauce zufügen und mit Weisswein ablöschen. Einkochen lassen und am Schluss mit wenig Trüffelöl und Schnittlauch verfeinern.

Schnitzel flach klopfen, mit Foie gras füllen, würzen und mit Zahnstocher verschliessen und im Bratfett anbraten. Zahnstocher entfernen. Burger halbieren, mit Sauce, Salatblätter und Schnitzel füllen. Herrenschnitzelburger und Gemüse auf Teller geben. Mit weisser Trüffelsauce, Tomätli und Kräuter garnieren.