www.besserbissen.de

Wildschwein-Burger

1.) Patty (Bulette)

Für etwa 16 Pattys (Buletten) je ca. 120 g

800 g	mageres Wildschweinfleisch aus der Keule
1200 g	durchwachsenes Rind - ich verwende das Bürgermeisterstück, da hier keine Sehne entfernt werden muss. Ansonsten eignet sich ein Stück aus dem Nacken oder der Hochrippe.
24 g	feines Koch- oder Meersalz (also 1,2 %)

Das Fleisch in etwa 2x2 cm große Würfel schneiden. Salz zufügen und alles gut miteinander vermischen. Anschließend durch die feine Scheibe (2 mm) des Fleischwolfs drehen. Alternativ das Fleisch vom Metzger vorbereiten lassen. Auf Bestellung besorgt dieser auch Wild.
Man benötigt ein Ei zur Bindung, da sich das Hack-Fleisch (genauer: das Eiweiß Myosin) durch das zugefügte Salz verbindet.

Einen Servierring (10 cm) auf passend zugeschnittene Backpapier-Stücke legen und 120 g Hackmasse hinein füllen. Mit der Hand von oben leicht andrücken, jedoch nur so fest, das die Masse gerade zusammen hält. Den Ring nach oben abziehen, ein weiteres Backpapier auflegen und dieses leicht anrücken.
Die Pattys können so eingefroren und bei Bedarf direkt, ohne sie aufzutauen, gegrillt werden. Der Grill sollte dabei sehr gut vorgeheizt werden. Die Pattys erst wenden, wenn sie sich leicht vom Grillrost lösen. Sie sollten bis zu einer Kerntemperatur von ca. 70 °C durchgegart werden.

2.) Brioche-Buns (Brötchen)*

Für etwa 12 Buns je ca. 80 g
* Original-Rezept aus „Larousse-Das Buch vom Brot“ - hier leicht abgewandelt

500 g	Weizenmehl Typ 550
75 g	flüssiger Roggen-Sauerteig
35 g	Zucker
10 g	Salz
20 g	frische Hefe
75 g	weiche Butter
2 Eier	Größe M
140 ml	warme Milch

Zum Bestreuen:
etwas Milch
Schwarze und weiße Sesam-Samen und gemahlener Mohn

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine ca. 10 min. gut verkneten. In einer abgedeckten Schale ca. 60 min. an einem warmen Ort gehen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppeln.
Den Teig auf eine leicht bemehlten Fläche geben und 4 Mal von außen nach innen zur Mitte des Teigs umschlagen (falten). Den Teig umdrehen, so dass die bemehlte Fläche oben ist.

Mit einer Teigkarte Portionen mit je 80 g abstechen und die zu Brötchen formen. Dieser Vorgang nennt sich „falten und schleifen“, bei Youtube sind zahlreiche Videos zu diesen Schlagwörtern zu finden.

Die Brötchen auf ein Backblech geben und noch einmal an einem warmen Ort ca. 40 min. gehen lassen. Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen, die Brötchen vorsichtig mit Milch bestreichen und mit Sesam und Mohn bestreuen.
Im Ofen ca. 15 min. backen, danach auf einem Gitter auskühlen lassen.

3.) Rote Bete mit Sternanis

100 g	Rote Bete - vorgekocht im Vakuumbeutel
2	Sternanis
100 ml	Rotwein
50 ml	Dunkler Balsamico
1 EL	Zucker
1/4	Salzzitrone

Den Zucker in einer heißen Pfanne goldgelb schmelzen und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und auf 1/3 reduzieren. Sternanis und Balsamico zufügen und dickflüssig einkochen. Etwas abkühlen lassen. Die Rote Bete in dünne Scheiben schneiden und in den Sud geben. Die Salzzitronen sehr fein würfeln und ebenfalls zufügen. Mit Soja-Sauce und Pfeffer abschmecken.

4.) Mayonnaise mit Ras El-Hanout

50 ml	Milch 3,5%
300 ml	Rapsöl
1/2	
1/4	Zitrone - ausgepresst
3 g	Salz
1 TL	Senf
1 TL	Ras El-Hanout (marokkanische Gewürzmischung)

Alle Zutaten bis auf das Öl in einen schmalen Mixbecher geben. Mit einem Pürierstab mixen und währenddessen langsam das Rapsöl in einem dünnen Strahl hineinlaufen lassen.
Wer es etwas weniger fettig mag, mischt die fertige Mayonnaise mit Joghurt.

5.) Burger schichten und fertig stellen

Das Brötchen halbieren und die Schnittflächen auf dem Grill anrösten. Wer möchte, kann sie vorher mit etwas flüssiger Butter bestreichen.

Die untere Brötchen-Hälfte mit der Mayonnaise bestreichen, darauf etwas Rucola verteilen. Die Bulette auf den Salat setzen und mit der marinierten Rote Bete belegen. Zuletzt die obere Brötchen-Hälfte aufsetzen.