



Cheddar-Dunkin`-Burger vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit rotem Chicorée und Pflaumensauce

Zutaten

Für die Lamm Patties:

- 750 g Hüfte mit Deckel vom Walisischen Lamm
- Salz, Pfeffer

Für die Burger-Garnitur:

- 30 ml (1 EL) Olivenöl
- 2 rote Zwiebeln, geschält in ½ cm breite Ringe geschnitten
- 15 g (1 EL) brauner Zucker
- 1 Thymianzweig, gewaschen, getrocknet, Blätter abgepflückt
- 30 ml (2 EL) Rotweinessig
- 15 ml (1 EL) Honig
- 1 rote Chicoréeknolle, geputzt, gewaschen, Blätter abgezwickelt
- 4 Scheiben Cheddar-Käse

Für die Burger Buns:

- 25 g Butter
- 15g (1 EL) Zucker
- 190 ml + 30 ml (2 EL) Vollmilch
- 12 g frische Hefe
- 2,5 g (½ TL) Salz
- 300 g Mehl
- 1 Ei + 1 Eigelb (Größe M)
- 15 g (1 EL) Sesamsaat

Für die Sauce:

- 500 g Pflaumen, gewaschen, entsteint, in kleine Würfel geschnitten
- 2 Schalotten, geschält, fein gewürfelt



- 2 EL brauner Zucker
- 1 rote Chilischote, längs halbiert, entkernt
- 1 Lorbeerblatt
- 30 ml (2 EL) Honig
- 100 ml Weißwein
- 60 ml (4 EL) Rotweinessig
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Mit Burger Buns beginnen. Dafür Butter, Zucker und 190 ml Milch in kleinem Topf erwärmen. Topf von Herd ziehen, Hefe darin auflösen. Salz, Mehl und Ei in Schüssel geben, Milchmischung dazu gießen und alles mit Küchenmaschine ca. 6 Minuten zu elastischem Teig verkneten. Zugedeckt an warmem Ort 45 Minuten lang gehen lassen.
2. In der Zwischenzeit für die Sauce Pflaumen, Schalotten und braunen Zucker in Topf geben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren karamellisieren lassen. Chili mit Lorbeer, Honig, Wein und Rotweinessig zugeben. Alles aufkochen und bei schwacher Hitze 30 Minuten lang köcheln lassen. Chili aus Sauce nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen.
3. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Burger Bun-Hefeteig nochmals auf mit Mehl ausgestreuter Arbeitsfläche kurz durchkneten. Aus Teig 4 gleich große Buns formen. Auf mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Zugedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen. Eigelb mit 2 EL Milch verquirlen und Buns damit bepinseln. Mit Sesam bestreuen und in Backofen ca. 15 Minuten lang goldbraun backen. Herausnehmen und auf Kuchengitter abkühlen lassen.
4. Für die Burger-Garnitur Olivenöl in Pfanne erhitzen. Zwiebelringe darin ca. 4 Minuten lang anbraten, mit braunem Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Thymian, Rotweinessig und Honig zugeben. Etwas einköcheln lassen. Chicoréeblätter in Garnitur kurz andünsten, bis sie etwas weich geworden sind. Herausnehmen und beiseite stellen.
5. Walisische Lammhüfte in grobe Stücke schneiden und durch den Fleischwolf drehen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 4 gleich große Patties formen. Lamm Patties in heißer Pfanne unter Wenden 3 bis 4 Minuten lang anbraten. Cheddar auf Pattys verteilen und anschmelzen lassen.
6. Zum Servieren Burger Bun-Unterseiten mit karamellisierten Zwiebeln, Patties und roten Chicoréeblättern belegen, Bun-Oberseiten darauf setzen. Pflaumensauce zum „Dunken“ (tief eintauchen) dazu reichen.



Zubereitungszeit: 1,5 Stunden

Portionen: 4

Küche: nordamerikanisch

Zuschnitt: Hüfte