

DATAGROUP GRILLEVENT



DATAGROUP-Burger mit Kräuterseitling, Tomaten und Pesto-Mayonnaise dazu Grilled Potatoes und süß-scharfe Tomatensauce

Hauptgericht (für 4 Personen)

GRILLED POTATOES

- 600 g kleine Kartoffeln (bitte am Vortag kochen)
- Olivenöl
- Rosmarin, Thymian, Oregano

Gekochte Kartoffeln von oben einschneiden, so dass ein Fächer entsteht. Kartoffel mit etwas Öl beträufeln und mit den Kräutern bestreuen und in eine Auflaufform setzen. Die Auflaufform auf den Grill setzen.

SÜß-SCHARFE TOMATENSAUCE:

- 50 g Tomatenmark
- 150 ml Tomatensaft
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote, rot
- Salz, Pfeffer
- Zucker
- 30 ml Balsamico bianco
- Chili a. d. Gewürzmühle
- 2 große Tomaten
- 10 Basilikumblätter
- Salz, Pfeffer

Tomatenmark und -saft in einer Schüssel glatrühren.

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Chilischote halbieren, Kerne herauskratzen und ebenfalls fein würfeln. Alles zusammen zu der Tomatenmischung geben und kräftig mit Salz, Pfeffer, Zucker, Balsamico und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken.

Tomaten entkernen, fein würfeln und zu der Sauce geben. Basilikumblätter fein zupfen und ebenfalls zugeben.

DATAGROUP GRILLEVENT



FÜR DEN BURGER:

- 4 Kräuterseitlinge
- 600g Rinderhackfleisch (Fettanteil 20%)

Für die vegetarische Variante:

Feta, Kräuter, Olivenöl

- 2 TL Knoblauch, feingehackt
- 1 ½ TL Meersalz, grob
- ½ TL Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 TL Balsamico
- 5 EL Mayonnaise
- 2 EL Basilikum-Pesto
- 4 Burger-Brötchen
- 50 g Salatblätter
- 12 Kirschtomaten, halbiert

Kräuterseitlinge fein hacken und ggf. harte Stiele entfernen.

In einer Schüssel Hackfleisch, Pilze, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Essig gründlich vermischen, 4 Burger formen. Abgedeckt mindestens eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Für die vegetarische Variante:

Feta auf ein Stück Alufolie setzen (es sollte so groß sein, dass am Ende ein Säckchen daraus gebastelt werden kann). Feta mit Öl beträufeln mit Kräutern bestreuen und den Kräuterseitling in Streifen darauf legen. Alufolie zu einem Säckchen schließen.

In einer zweiten Schüssel das Basilikum-Pesto gründlich mit der Mayonnaise vermengen.

Grill für direkte und indirekte, hohe Hitze (200-220°C) vorheizen.

Die Burger nun direkt bei geschlossenem Deckel 2 Minuten von jeder Seite angrillen, dann zum fertig Garen für etwa 5 Minuten in die indirekte Zone legen. Danach herunternehmen, warmstellen und bei geöffnetem Deckel die Brötchen mit der

Schnittseite nach unten direkt etwa 20-30 Sekunden goldbraun rösten.

Die unteren Brötchenhälften jeweils mit 1 EL Pesto-Mayonnaise bestreichen, dann mit ein paar Salatblättern, anschließend mit Tomaten belegen und jeweils einen Burger darauf legen. Die restliche Pesto-Mayonnaise auf den Burgern verstreichen und zuletzt die oberen Brötchenhälften darauf setzen.

Die Kartoffeln mit der Sauce auf Teller verteilen, je ein Burger darauf legen.