Advents-Burger

von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen):

Rotkohl
1 rote Zwiebel
300 g Rotkohl, frisch
1 säuerlicher Apfel (z.B. Boskoop)
1 EL Rotweinessig
100 ml roter Traubensaft
1 gehäufter EL Preiselbeeren (aus dem Glas)
½ TL Zimt (gemahlen)
1 EL Butter
Salz, Pfeffer

Spekulatius-Crumble
50 g Panko
2 EL Butter
1 Prise Salz
1 Prise geriebene Muskatnuss
½ TL Kardamom (gemahlen)
½ TL Zimt (gemahlen)
½ TL Nelken (gemahlen)
1 gehäufter TL brauner Zucker
1 TL Abrieb von 1 Bio-Orange

Burger
4 Burgerbrötchen (z.B. Brioche Buns)
400 g geräucherte Gänsebrust (oder Gänsebraten)
2-3 gehäufte EL Preiselbeeren (aus dem Glas)
200 g Camembert
1 TL Honig
1 Handvoll Feldsalat

Zubereitung (35 bis 40 Minuten):

Die rote Zwiebel schälen und in dünne Streifen schneiden. Den Rotkohl hobeln oder ebenfalls fein schneiden. Beides in einem Topf mit zerlassener Butter farblos anschwitzen, salzen und pfeffern. Den Apfel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit einem gehäuften Esslöffel Preiselbeeren aus dem Glas sowie dem Rotweinessig und dem Traubensaft hinzufügen. Mit einem halben Teelöffel gemahlenem Zimt würzen und alles zugedeckt 15 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen.

Zur Vorbereitung des Burgerbelags die geräucherte Gänsebrust in dünne, idealerweise hauchdünne Scheiben schneiden. Die geräucherte Gänsebrust lässt sich besser aufschneiden, wenn sie zuvor im Gefrierfach für circa 20 Minuten angefrostet wurde. (Alternativ können die Buns auch mit dünn aufgeschnittenem Gänsebraten belegt werden.)

Den Camembert in Scheiben schneiden und auf ein kleines, mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit Honig beträufeln und im vorgeheizten Backofen bei 120 Grad Ober-/Unterhitze für zehn Minuten erhitzen. Der Käse soll dabei nicht zerlaufen, sondern nur cremig werden.

Für den Spekulatius-Crumble die Butter in einer Pfanne schmelzen, Panko dazugeben und unterrühren, circa fünf Minuten rösten. Eine Prise Salz, Zimt, geriebene Muskatnuss, gemahlenen Kardamom, gemahlene Nelken und etwas Abrieb einer Bio-Orange untermischen. Wenn die Streuselmischung kross ist, vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und dann erst den braunen Zucker einstreuen und nochmals rühren.

Zum Belegen und Anrichten die Burgerbrötchen (Buns) aufschneiden, die Schnittflächen ohne Fett kurz in einer Pfanne anrösten. Die Schnittflächen dünn mit Preiselbeeren bestreichen, darauf zunächst den cremigen Camembert, dann eine Lage Rotkohl, etwas Feldsalat und zum Schluss die Gänsebrustscheiben schichten. Mit Spekulatius-Crumble bestreuen, den Deckel des Buns aufsetzen und sofort servieren.

Nährwerte pro Portion:

780 kcal – 45 g Fett – 30 g Eiweiß – 65 g Kohlenhydrate