



Beef - Burger De Lux vom Rind mit Geflügelleber und Trüffelbutter

Für 4 Burger

1 rote Zwiebel, 2 EL Zucker, 1 Lorbeerblatt, 2 Stücke Langpfeffer, 1 Sternanis, 3 Nelken, 1 Pimentkorn, ½ Zimtstange, 50 ml Madeira, 150 ml Ruby Port, Meersalz, 2 EL Rotweinessig, 1 Bund Majoran, 60g getrocknete Cranberrys, 600g Rinderhack, Pfeffer, 1 Bund Löwenzahn Salat oder Rucola, 200g Geflügelleber (Gänseleber), 2 EL Öl, 4 Buns, 4 EL selbstgemachte BBQ Ketchup, 2 TL Trüffel Butter oder frische schwarze Trüffeln.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Zucker in einem Topf karamellisieren, Zwiebel und Gewürze zugeben. Mit Madeira und Portwein ablöschen und bei schwacher Hitze 15-20 Minuten köcheln lassen. Mit Meersalz und Essig abschmecken. Die „Zwiebelmarmelade abkühlen lassen. Majoran und Cranberrys hacken. Das Hackfleisch mit der Zwiebelmarmelade, den Cranberrys und dem Majoran gründlich vermengen. Eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Aus der Massen 4 Patties formen.

Salat waschen und grob zerkleinern. Leber von den Sehnen befreien. Und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Patties leicht ölen und ca. 4 Minuten von jeder Seite grillen. Parallel dazu die Leber in einer leicht geölten Pfanne von jeder Seite 1 - 2 Minuten anbraten. Die Buns auf der Schnittfläche kurz rösten. Die untere Hälfte mit Ketchup bestreichen, Salat und Patties auflegen. Dann die Gänseleber darauf verteilen Trüffel darüber hobeln oder die Oberseiten mit Trüffelbutter bestreichen, zusammenklappen und anrichten.