

Smoked Roastbeef Burger

Lecker



ZUBEREITUNG

Einen Tag vor dem Grillen die eingelegten Kartoffeln vorbereiten. Dafür Weißweinessig, Zucker, Salz, Dill, Senf- und Koriandersaat sowie Pfefferkörner in einen mittelgroßen Topf geben. Knoblauchzehen abziehen, mit der Messerseite flachdrücken und ebenfalls in den Topf geben. Das Ganze aufkochen, 5 Minuten köcheln lassen und den Herd ausstellen. Die Kartoffeln nach Wunsch schälen, je nach Größe längs halbieren oder vierteln und in eine Schüssel geben. Diese sollte idealerweise einen Deckel haben. Zur Not kann sie auch mit Frischhaltefolie abgedeckt werden. Die Kartoffeln mit dem zubereiteten Gewürzsud übergießen, abkühlen lassen und am besten 48 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Topf reinigen.

Am Tag des Grillens dann mit dem Rezept fortfahren.

Für die Craft Beer-Marinade die Knoblauchzehen abziehen, pressen und in eine Schüssel oder Auflaufform geben, in die dann später auch das Roastbeef zum Marinieren gelegt wird. Orange abreiben, auspressen und Abrieb und Saft in dieselbe Schüssel geben. Craft Beer, Ahornsirup, Salz, schwarzen Pfeffer, Cayennepfeffer sowie Tomatenketchup ebenfalls in die Schüssel füllen und alles gut vermengen. Das Fleisch hineinlegen, wenden, nochmals komplett mit Marinade überziehen und mit einem Stück Alufolie o. Ä. abgedeckt nun mindestens 3 Stunden ziehen lassen. Je länger es marinieren darf, desto mehr Aroma dringt in das Fleisch ein. Sollte die Zimmertemperatur zu warm sein, z. B. im Hochsommer, dann das Fleisch im Kühlschrank durchziehen lassen und 30 Minuten vor Verwendung wieder herausnehmen.

Die Räucherchips in einer Schüssel mindestens 30 Minuten wässern und vor Verwendung kurz abtropfen lassen. Dann die Räucherbox mit gewässerten Räucherchips füllen, Grillrost auf einer Seite herausnehmen und die Räucherbox auf den linken Brenner der Seite platzieren. Grillrost wieder aufsetzen, die Brenner entzünden und den Grill auf 190 Grad heizen. Sobald die Räucherchips beginnen zu rauchen, das Fleisch auf den rechten Grillrost legen und das Roastbeef etwa 45 bis 60 Minuten grillen sowie räuchern, bis die Kerntemperatur bei etwa 53 Grad liegt. Alle 15 Minuten das Roastbeef wenden und dabei von allen Seiten mit Marinade bestreichen.

In der Zwischenzeit die Saucen, Toppings und eingelegten Kartoffeln weiter zubereiten. Romanasalatblätter vom Strunk zupfen und die Brioche Buns durchschneiden.

Die Kartoffeln aus dem Sud nehmen, mit Küchenpapier abtrocknen und in einer Schüssel in 2 EL Pflanzenöl und 1 TL Salz wälzen.

Für die schnellen Pickles die Salatgurke in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen, halbieren und ebenfalls in ähnlich dünne Scheiben schneiden. Beides in eine passende Schüssel füllen und mit so viel vom Gewürzsud der Kartoffeln übergießen, dass alles bedeckt ist.

Die restliche Marinade durch ein Sieb in einen Topf streichen und auf dem Herd bei mittlerer Temperatur auf die Hälfte dicklich einkochen.

ZUTATEN

1200 g Roastbeef, küchenfertig pariert & ohne Schwarte
1 EL Meersalzflocken
1 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Craft Beer-Marinade:
5 Knoblauchzehen
250 ml aromatisches Craft Beer
1 Orange
4 EL Ahornsirup
2 TL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer
3 TL Cayennepfeffer
200 ml Tomatenketchup

Für die schnellen Pickles:
½ Salatgurke
2 rote Zwiebeln

Für die eingelegten Kartoffelecken:
800 g Kartoffeln, z. B. Drillinge
600 ml Weißweinessig
4 EL Zucker
4 EL Salz
8 Knoblauchzehen
1 Bund Dill
2 EL Senfsaat
1 EL Koriandersaat
1 EL Pfefferkörner

Außerdem:
2 Romanasalatherzen
2 Eigelb
150 ml + 4 EL geschmacksneutrales Pflanzenöl
4 - 6 Brioche Burger Buns
4 - 6 EL Butter
1 TL Salz
optional: 4 - 6 Scheiben Cheddar

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, Schüssel mit Deckel, Auflaufform, Feinreibe, Zitruspresse, Schneebesens, kleiner Topf, 2 Schüsseln, Seiher, hohes Rührgefäß, Pürierstab, Grillzange

Außerdem wird mit Zutaten aus dem Gewürzsud eine Mayonnaise zubereitet. Dafür die 2 Eigelbe in ein hohes Rührgefäß geben, 2 EL Gewürzsud, 2 Knoblauchzehen und die Spitzen von zwei Dillzweigen sowie 150 ml Pflanzenöl hineingeben. Einen Pürierstab in das Gefäß stellen und langsam bei voller Leistung hochziehen und dabei die Zutaten zu einer cremigen Mayonnaise verrühren. Nochmals mit Salz, Pfeffer und Gewürzsud abschmecken.

Etwa 15 Minuten bevor das Fleisch fertig gegart ist bzw. bei etwa 50 Grad Kerntemperatur des Fleisches, die Kartoffelecken zum Rösten auf den Grill legen und etwa 25 Minuten grillen. Dabei ab und an wenden.

Das fertige Roastbeef aus dem Grill nehmen, 15 Minuten auf einem Holzbrett ruhen lassen und ein Stück Alufolie locker darauflegen. Die Brioche Buns kurz anrösten, dann jede Schnittseite mit einem ½ EL Butter bestreichen und nochmals auf dem Grill goldbraun rösten.

Zum Servieren das Fleisch quer zur Faser dünn aufschneiden und mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen. Die Unterseiten der Burger Buns mit Craft Beer-Sauce bestreichen, Salat darauflegen und Roastbeefscheiben platzieren. Optional an dieser Stelle eine Scheibe Cheddar ergänzen. Pickles auflegen, mit einem Klecks Gewürz-Mayonnaise toppen und mit der Oberseite des Burger Buns abschließen. Auf den Tellern Kartoffelecken mit Mayonnaise und Craft Beer-Sauce zum Burger anrichten. Dazu passen ein kaltes Bier und ein wenig Salat.