Hirschburger

Zutaten für ca. 8 Burger:

- 1,2 kg Hirschhackfleisch
- 500 g Pfifferlinge
- 2 Schalotten
- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- Thymian
- Salz und Pfeffer
- je 6 EL Senf, Mayonnaise und Ketchup
- 10 Spritzer Tabascosauce
- 2 TL Worcestersauce
- 400 g Preiselbeeren aus dem Glas
- 1 Zimtstange
- 2 Sternanis
- 6 EL brauner Zucker
- 200 ml Orangensaft
- Bacon
- Salat
- Käse

Zubereitung:

Hallo und herzlich willkommen zu meinem nächsten Wildrezept. Heute gibt es leckeren Hirschburger. Und mit diesem legen wir auch direkt los.

Zuerst bereite ich alles vor, was geschnitten werden muss. Den Lauch viertle ich der Länge nach und hacke ihn dann klein. Die Schalotten und der Knoblauch werden ebenfalls gehackt. Die Pfifferlinge putze und rupfe ich klein. Nun nur noch schnell den Thymian zupfen und fein hacken und schon kann das Messer in die Spüle.

Als nächstes werde ich mir eine fruchtig-süße Preiselbeersauce herstellen. Dafür erhitze ich einen Topf und gebe, sobald er heiß ist, die Preiselbeeren, die Zimtstange, Sternanis, den Zucker und den Orangensaft hinein. Schnell alles

aufkochen und solange auf kleiner Stufe köcheln lassen, bis die Sauce angedickt ist. Nun darf sie auskühlen und muss auf den Burger warten. Übrigens kann ich mir diese Sauce mit etwas mehr Zimt, Sternanis und mit Sahne gestreckt wunderbar als Bratensauce zu z.B. Rehrücken oder ähnlichem vorstellen. Das werde ich definitiv einmal probieren.

Die Zeit nutze ich, um eine zweite Sauce anzurühren. Dafür vermische ich das Ketchup, den Senf, die Mayo, 1 TL frisch gehackter Thymian, Salz, der Worcestersauce und dem Tabasco. Das ist auch schon alles für Sauce Nummer 2. Klingt doch einfach, oder?

Jetzt endlich geht es an das frische Hirschhackfleisch. Das würze ich nur mit Salz und Pfeffer, damit soviel Geschmack vom Wild erhalten bleibt wie nur möglich. Das geht wunderbar bei so jungen Böcken wie dieser einer war. Diese Böcke haben noch nichts "bockiges" was viele ja am Wildgeschmack stört. Dieser Geschmack entwickelt sich erst im Alter. Nachdem ich nun das Hackfleisch kräftig durchgemischt und homogen geknetet habe, fertige ich daraus 8 gleichgroße Burgerpattys. Dafür verwende ich wieder die Burgerpresse von Moesta BBQ. Nun dürfen die Pattys noch kurz "Zimmertemperatur" annehmen.

Solange das geschieht wird noch ruck zuck eine Pfifferlingspfanne gemacht. Dafür stelle ich meine Gußpfanne, die Petromax fp35, über die Flammen und dünste darin die Zwiebeln, den Knoblauch und den Lauch an. Sobald dieser weiche ist, gebe ich die Pfifferlinge dazu und brate diese ebenfalls an.

Jetzt geht es auch endlich an den Grill. Diesen heize ich auf ungefähr 250°C vor und bereite eine 2-Zonen-Glut vor. Das heißt ich gebe in die eine Hälfte des Grills die ganzen durchgeglühten Kohlen und die andere Hälfte lasse ich frei. So kann man ganz leicht über der absolut starken Hitze der direkten Zone das Fleisch angrillen und somit mit Röstaromen versorgen und es dann gemütlich über indírekter Hitze auf die richtige Temperatur kommen lassen. Die beträgt übrigens bei frischem Hirschhackfleisch ca. 54 – 56°C im Kern. Bevor das aber auf den Grill kommt, muss noch schnell der Bacon kross gegrillt werden und dafür kommt erst einmal dieser über die direkte Hitze. Nach ein paar Minuten kurz noch wenden und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Fertig.

Jetzt geht alles ganz schnell. Die Pfifferlinge sollten inzwischen fertig sein und brauchen nur noch warmgehalten werden. Dann kommen die Hackfleischpattys

ungefähr 3 – 4 Minuten beidseitig über die direkte Hitze, werden dann in den indirekten Bereich gezogen und mit einer Scheibe Käse belegt. Dieser kann nun schön schmelzen und über dem Fleisch verlaufen. Gleichzeitig grille ich noch kurz die Innenseiten der Burgerbrötchen an und schon ist es geschehen. Bei einer Kerntemperatur von ca. 55°C nehme ich alles vom Grill und baue den Burger zusammen.

Dafür bestreiche ich die Unterseite des Burgerbrötchens mit der Ketchup-Senf-Mayo-Sauce, belege es mit Salat, gebe darauf das Fleisch, verteile etwas der Pfifferlinge darauf und beträufle es noch mit der Preiselbeersauce. Nun gebe ich noch den Bacon darauf und schließe den Burger mit der Oberseite des Brötchens ab.

Dazu passen, wie zu fast jedem Burger, feine Pommes oder Süßkartoffelpommes.

Ist das ein Gedicht Freunde. Der leckere Wildgeschmack mit den feinen Pilzen, der fruchtigen Preiselbeersauce und der pikanten zweiten Sauce harmoniert einfach wunderbar. Selbst der Zimt und der Sternanis passen so perfekt in den Herbst.

Versucht es doch einfach selbst einmal. Ein Träumchen.

GLG, Andy

[amd-yrecipe-recipe:67]