



Fondue Burger mit gegrilltem Babylattich-Salat an Parmesan-Balsamico-Dressing

Gegrillt von Ritschi und Gossipa

4 Kugeln – in grösse von Ping-Pong Bällen – aus der Fonduemischung formen, durch Paniermehl rollen und dann einfrieren.

Burger:

500g Hackfleisch
2 EL Essiggurkenwürfelchen
2 EL Röstzwiebeln
2 Eigelb
2 EL Paniermehl
Salz und Pfeffer
Fonduebällchen
Specktranchen

Das Hackfleisch mit den Essiggurkenwürfelchen, den Röstzwiebeln, dem Eigelb, dem Paniermehl und dem Salz und Pfeffer mischen. Die vorbereiteten Fonduebällchen in die Specktranchen einwickeln und das gemachte Hackfleisch um die Kugeln drücken. Kurz und heiss grillen.

Babylattich-Salat:

2 Stk. Babylattich-Salat halbieren, die Schnittseite mit Olivenöl beträufeln und mit wenig Rohrzucker bestreuen, kurz angrillen.
Den Salat anschliessend vierteln.

Dressing:

2 EL Sauerrahm
2 EL Olivenöl
1 EL geriebenen Parmesan
2 EL Balsamico bianco
1 EL Senf
Salz und Pfeffer

Salat neben den Burger platzieren, Dressing über den Salat. Mit Sauerrampfer, Kirschen und Radieschen garnieren.