

Aufgegabelt von Alexander Herrmann Yakfleisch-Brotburger

BR br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-yakfleisch-brotburger-rezept-102.html



Zutaten:

- 400 g Yak-Fleisch
- 4 Stk. Schalotten
- 2 Stk. Essiggurken
- 1 TL Five Spice Gewürz
- 2 EL grober Senf (Dijon o.ä.)
- 4 Zweige Blatt Petersilie
- 1 Stk. Zitrone
- 1 Stk. Ei
- 8 Scheiben Sauerteigbrot (fast so dünn wie bei Brotchips)
- 3-4 Zweige Rosmarin
- 3 EL Butter
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- frisch geriebener Meerrettich (alternativ 1 EL Meerrettichfäden)

Zubereitung:

1. Das Yak-Fleisch durch den Fleischwolf drehen und mit Salz und Pfeffer würzen. Vorsichtig kleine „Patties“ formen, in etwas Eiweiß wenden und zwei Brotscheiben „sandwich-artig“ damit füllen. Von beiden Seiten in einer Pfanne mit Butter und gezupften Rosmarinnadeln goldbraun anbraten. (Das Hackfleisch ist dann noch nicht ganz

durchgebraten, das Brot braun geröstet und die Rosmarinnadeln knusprig.) Anschließend herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

2. Schalottenstreifen in einer Pfanne oder einer Sauteuse braun braten und vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Essiggurkenstreifen, Meerrettich und groben Senf zugeben und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und FiveSpice-Gewürz abschmecken.

Petersilienblätter von den Zweigen zupfen und locker unterheben.

3. „Yak-Burger“ auf den Teller setzen, mit den restlichen Rosmarinnadeln bestreuen und den Schalotten-Petersiliensalat darauf anrichten.