

ROGGEN BURGER MIT SPARGEL UND POCHIERTEM EI

ROGGEN BURGER MIT SPARGEL UND POCHIERTEM EI

Burger im Frühling – da denkt man doch automatisch an Spargel, oder geht das nur mir so? Überall sieht man derzeit Variationen von grünem Spargel, Bacon und pochiertem Ei, das ist auch bei mir schon seit Jahren ein immer wieder gerne gezaubertes Frühlingsrezept. Als ich also noch zwei Roggen Burger Buns übrig hatte war ganz klar: das wird's! Mit einem wunderbar würzigen Patty – so schmeckt der Frühling...



Zutaten für 2 Personen:

2 Roggen Burger Buns

2 Eier

4 Scheiben Bacon

150g grüner Spargel

14 dünne Scheiben Salatgurke (ca. 4cm Gurke)

Für die Patties:

300g Rinderhackfleisch

150g gemischtes Hackfleisch

1 EL mittelscharfer Senf

Pfeffer & Salz

1/2 Bund Petersilie

1 Frühlingszwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Worcestershire Sauce

1 Ei

1/2 TL Cayennepfeffer


Für die Saucen:

150g griechischer Joghurt (10% Fett)

Pfeffer & Salz

1 TL Senf, Sorte nach Geschmack (hier Winzersenf)

Zubereitung:

Für die Patties die Frühlingszwiebel, den Knoblauch und die Petersilie sehr fein hacken. Alle Zutaten für die Patties in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder von Hand verkneten. Mit der Burgerpresse  zwei Patties formen. Ich habe noch einen kleinen Rest für ein „Naschboulettchen“. Die Patties für 30 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.



Die Patties aus dem Kühlschrank nehmen. Den Spargel im unteren Drittel schälen und die letzten 1-2 cm abschneiden. Die Spargelstangen der Länge nach vierteln. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Spargel darin anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen.



Den Spargel an den Rand der Pfanne schieben und die halbierten Baconscheiben in dazu legen. Unter gelegentlichem Wenden knusprig anbraten. Parallel die Buns aufschneiden und kurz im Ofen oder auf dem Toaster anrösten.



Bacon und Spargel aus der Pfanne nehmen und kurz mit Alufolie abdecken. Etwas frisches Öl in die Pfanne geben und die Patties von jeder Seite in etwa 4-5 Minuten anbraten.

Für die Eier einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Essig dazu geben, die Temperatur so weit reduzieren, dass das Wasser nicht mehr sprudelt. Mit einem Löffel einen Strudel erzeugen und das Ei vorsichtig in die Mitte schlagen. In etwa 4 Minuten ziehen lassen. Dann das Ei mit der Schaumkelle aus dem Wasser heben und das Ganze mit dem zweiten Ei wiederholen.

Auf die letzte Minuten dürfen auch Speck und Spargel nochmal zu den Patties in die Pfanne. Die Gurke dünn aufschneiden. Für die Saucen den Joghurt mit Pfeffer und Salz würzen. Die Hälfte der Sauce auf den Bun-Böden verteilen und mit der Gurke belegen. Das Patty darauf platzieren und mit dem Bacon belegen..



Erst den Spargel und dann das pochierte Ei darauf setzen – ich schneide es leicht ein. Den Senf in die verbliebene Joghurt Sauce rühren und damit den Deckel vom Burger Bun bestreichen.

Deckel drauf und fertig. Beilagen braucht ihr hier übrigens nicht – dieser „Monster“ Burger macht

euch ganz sicher satt.

Lasst es euch schmecken!

