

Christmas-Burger



Fast Food zu Weihnachten?
Na klar! Denn Burger ist ja
nicht gleich Burger, unser
Burger mit leckerer Enten-
brust und winterlichen
Maronen ist ein wahrer
Festschmaus, versprochen.



Zubereitung

Maronen grob würfeln und mit der **Milch** mit einem Stabmixer zu einem glatten Püree verarbeiten. Zur Seite stellen.

Brötchenhälften dünn mit **Butter** bestreichen und in einer Pfanne oder im Ofen auf den Schnittflächen goldbraun rösten.

Rotkohl in dünne Streifen schneiden, leicht salzen und in einer Schüssel einige Male durchkneten, bis der Kohl weich wird. **Feldsalat** waschen und trocknen. **Cranberries** bereitstellen.

Für das Salatdressing die **Preiselbeeren**, den **Honig**, den **Orangensaft** und das **Rapsöl** in einer Schüssel gut verrühren. Rotkohl mit den Cranberries und dem Dressing vermengen.

Camembert in dünne Scheiben schneiden. **Entenbrüste** auf der Hautseite rautenförmig einschneiden. Salzen und Pfeffern. Eine Pfanne erhitzen (mittlere Hitze) und die Entenbrüste auf der Hautseite darin 5-7 Minuten ohne Fett anbraten, bis die Haut goldbraun ist. Danach wenden und 1 Minute lang auf der anderen Seite braten. Dann die Entenbrüste in Alufolie einwickeln und bei 100 Grad 5 Minuten im Backofen ruhen lassen. Entenbrüste schräg in dünne Scheiben schneiden.

Maronencreme auf die unteren Hälften der Buns streichen, darauf je einige Scheiben der Entenbrust geben und mit dem Camembert belegen. Jetzt alle Hälften auf ein Backblech legen und für ca. 2 Minuten bei 200 Grad unter der Grillfunktion des Backofens gratinieren, bis der Käse geschmolzen ist. Brötchen herausnehmen und mit Rotkohl-Salat und Feldsalat belegen und die obere Hälfte des Brötchens aufsetzen, mit einem Holzstäbchen fixieren und servieren.

Guten Appetit!



Zum Rezept

qrco.de/beStka

Zutaten

für 4 Portionen

- 4 Burger-Brötchen (Brioche)
- 2 Entenbrüste
- 100 g Marone (Esskastanie)
- 4 EL Milch
- 50 g Feldsalat
- 100 g Rotkohl
- 3 EL Cranberries, getrocknet
- 2 EL Preiselbeeren
- 100 g Camembert
- 1 TL Honig
- 4 EL Orangensaft
- 4 EL Rapsöl
- 1 EL Butter
- etwas Salz
- etwas Pfeffer, schwarz

Dauer: 45 Minuten

Aktive Arbeitszeit: 45 Minuten

Schwierigkeit: mittel

