

Burger vom Maibock

Rezept für 4 Personen



So wird's gemacht!

320 g Rehschulter
160 g Schweineschulter
50 g Weißbrot oder altbackene Semmel
2 Stk. Eidotter
20 g Semmelbrösel
35 g Zwiebeln gelb
35 g Karotten
35 g Sellerie
40 g Rapsöl
400 g Burgerbrötchen

Zwei Drittel des Hirschfleischs mittelfein faschieren. In Wasser eingeweichte Semmel, restliches Fleisch und Gemüse feinst faschieren. Restliche Zutaten begeben und mit Salz, Pfeffer, Senf, Knoblauch, Wildgewürz würzen und flache Laibchen mit 160 g formen (1 cm dick). In Pfanne oder am Grill braten. Mit Sauer-rahm-Blaukraut-Salat, Zwiebeln und Tomaten garnieren.

Tipp vom Küchenchef:

Wildgewürz lässt sich aus Zimt, Piment, Kümmel, Pfeffer, Nelken und Wacholder gut selbst mischen!

Rezepttipp

von Hannes Zeining, Klinikum-Küchenleiter am Standort Grieskirchen



Lachsburger

Rezept für 4 Personen



So wird's gemacht!

140 g Lachsfilet frisch
70 g Räucherlachs
250 g Dorsch Naturfilet
50 g Weißbrot
2 Stk. Eidotter
30 g Zwiebeln gelb
30 g Wurzelgemüse gemischt
40 g Rapsöl
4 Stk. Burgerbrötchen
120 g Tomaten
Rucolasalat und frische Radieschenscheiben

Lachs, in Milch eingeweichtes Weißbrot, Dorsch und Gemüse mittelfein faszieren. Räucherlachs feinst faszieren. Restliche Zutaten begeben und mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und Chili würzen. Vier flache Laibchen formen. In einer Pfanne oder am Grill saftig braten. Als Soße eignet sich Sauerrahm mit frischem Dill und Pfeffer.

Rezepttipp

von Hannes Zeiningler,
Klinikum-Küchenleiter am
Standort Grieskirchen



Früchte-Crumble

mit Aperol-Sorbet



Früchte-Crumble

1.000 g Sauerkirschen oder anderes Obst, wie zum Beispiel Rhabarber
250 g Butter
200 g Feinkristallzucker
400 g Weizenmehl Type 480 glatt
100 g Haferflocken

Obst putzen, schälen und in Stücke schneiden. Butter zerlassen. Zucker, Mehl und Haferflocken mit Vanillezucker und einer Prise Salz in die Butter einrühren, bis Streusel entstehen. Die Hälfte des Teiges in eine Form geben und mit Obst belegen. Restliche Streusel darüber verteilen. Im vorgeheizten Rohr bei 180° C ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Aperol-Sorbet

0,25 l Wasser mit 170 g Feinkristallzucker aufkochen, bis sich der Zucker auflöst. Mit 0,25 l frisch gepresstem Orangensaft und 150 ml Aperol mischen. Zitronenschale und Ingwer gerieben dazugeben und einfrieren, ab und zu durchrühren, bis ein Sorbet entsteht.

Rezepttipp

von Hannes Zeiningler,
Klinikum-Küchenleiter am
Standort Grieskirchen

