



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Burger vitello tonnato - Toast-Burger



Einkaufsliste

Kalbsgehacktes, 200 g

Topfen, 40 %, 2 EL

Pankomehl, 2 EL

Ei, 1

Möhre, 1 kleine

Salatscheibe, 1

Rucolablätter, 8

Parmesankäse am Stück, 60 g

Thunfisch in Olivenöl, 2 EI

Sardellenfilets, 6

Kapern, eingelegt, 2 TL

Schalotten, 2

Rapsöl

Weißwein, 1 EL

Sahne, 2 EL

Zitrone, 1 Bio

Petersilie, ½ Bund

Pfeffer

Salz



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Symbole für Burger Vitello tritato tonnato

	 einfach	
	 warm servieren	
		

Vorbereitung:

- Schalotten klein schneiden,
- Petersilie klein schneiden,
- Möhre schälen, in sehr kleine Würfel schneiden,
- Zitronenschale abraspeln, Saft auspressen,
- Parmesankäse grob zu Spänen hobeln,
- Salat waschen und 1 schönes Blatt aussuchen,
- Rucolablätter waschen, Stiele entfernen,
- Ei trennen,
- Kalbsgehacktes, Topfen, 2/3 der Schalotten, Pankomehl,
- 1 EL Petersilie, Eiweiß und Möhrenstückchen gut vermischen,
- 2 quadratische Burger – Patties mit ca. 1 cm Dicke formen,

„Tonnato Dip“ herstellen:

- Thunfisch mittels Sieb abtropfen lassen, Olivenöl auffangen,
- Sardellenfilets abtropfen lassen,
- 1 TL Kapern zerdrücken, restliche aufheben,
- restliche 1/3 der Schalotten, 2 Sardellen und Kapern in Olivenöl anschwitzen und abkühlen lassen,



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

- anschließend in einem schmalen hohen Gefäß zusammen mit Thunfisch, Sahne, Weißwein und Eigelb mit dem Zauberstab fein pürieren, dabei ca. 2 EL Öl in dünnem Strahl dazu gießen,
- mit Zitronenzeste, Zitronensaft, Öl, 1 EL Petersilie, Pfeffer und Salz abschmecken,
- im Kühlschrank aufbewahren

Zubereitung:

- in einer beschichteten Pfanne wenig Rapsöl erhitzen,
- die beiden Burger – Patties von beiden Seiten ca. 3 min.
- anbraten, sodass sie innen noch schön saftig sind, ruhen lassen,
- Weißbrotscheiben toasten,

Burger zusammenbauen:

- auf die untere Toastscheibe ein Salatblatt legen,
- die Hälfte des Tonnato-Dip darauf verteilen,
- mit 4 Sardellenfilets belegen,
- ein Burger – Pattie darauf legen,
- mit Parmesanspänen bestreuen,
- mit Rucolablättern dicht belegen,
- mit dem restlichen Tonnato – Dip bestreichen,
- restliche Kapern drüberstreuen,
- zweites Burger – Pattie darauf legen,
- mit Parmesanspänen bestreuen,
- mit der zweiten Toastscheibe abdecken,
- ggf. mit einem Bambusspieß fixieren und
- warm servieren

Tipps:

- Das Rezept vom „Tonnato – Dip“ findet ihr auch auf unserer Homepage.
- Die Burger – Patties werden durch die Beimischung des eiweißreichen Topfens schön locker.
- Statt des Topfens könnt ihr auch Sahnequark (40 %) verwenden.
- Sinnvoll in beiden Fällen: gut abtropfen lassen bzw. ausdrücken.

Weintipp

- Bei diesem Burger herrschen die Aromen der beiden Kalbfleisch – Patties und die Cremigkeit des Tonnato – Dip vor. Hinzu kommen die leichte Bitternote des Rucola und die Salzigkeit der Sardellen und Kapern. Hiermit harmoniert m.E. ein kräftiger Weißwein, z.B. der Chardonnay „Educato“ von Elio Grasso.