

Rossini Burger

Zutaten

1	Kg	Rinderhackfleisch leicht durchwachsen, 3mm gehackt
0.12	Kg	Runder Foie Gras mi-cuit mit ca. 6cm Durchmesser und 20g pro Scheibe
.002	Kg	Schwarzer Pfeffer
.050	Kg	Trüffel-Tapenade
.017	Kg	Kochsalz

Zubereitung

1. Das Fleisch und die Gewürze gut vermischen bis man eine homogene Masse erhält.
2. Ca. 60g schwere Kugeln formen und mit der Hamburgerpresse formen.
3. Auf jeden Burger eine runde Scheibe Foie Gras mi-cuit legen.
4. Jeden Burger mit einem zweiten Burger bedecken und die Ränder zusammendrücken, so dass beide Fleischschichten zu einem homogenen Rand werden.
5. Erneut mit der Hamburgerpresse formen.
6. Die Burger leicht anbraten und in guten Burgerbroten und mit der gewünschten Garnitur servieren.

E Guete!