Duck & Goat Cheese Burger | Citric Rosemary Sauce

Dauer:	1 h 10 min
Schwierigkeit:	Mittel
Zusatzinfos:	Fleisch

Rezept für 4 Personen:

Equipment:

1	Burger Presse
1	Holzkohlegrill bzw. Big Green Egg

Gewürze & Zutaten:

600 G	Entenbrust / -hackfleisch
1 TL	Snofnugg Norwegische Salzflocken
2 EL	Orangenpfeffermischung, geschrotet
1 Rolle	Ziegenfrischkäse, gereift
2 Handvoll	Rucola
	Frische Petersilienblätter
4	Brioche Burger Buns (siehe extra Rezept)
2-3 EL	Terra Verde BIO Olivenöl
etwas	zimmerwarme Butter
etwas	Citric Rosemary Sauce

Zubereitung

1	Das Enten-Hackfleisch mit 1 TL Salzflocken und 2 EL Orangenpfeffermischung würzen, 2-3 Minuten mit einem Holzlöffel kräftig rühren, in 4 Teile á 150 g portionieren und mit der Burgerpresse zu Pattys formen. Im Kühlschrank abgedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
2	Big Green Egg für direktes Grillen auf 250 °C vorheizen.
3	Ziegenfrischkäse in 8 Scheiben schneiden. Rucola kalt abwaschen und trocknen.
4	Petersilie mit kaltem Wasser abbrausen und trockenschütteln.
5	Brioche Burger Buns aufschneiden und auf beiden Schnittflächen buttern.
6	Burger Pattys aus dem Kühlschrank nehmen, auf beiden Seiten mit etwas Olivenöl einstreichen, nochmals leicht mit Snofnugg Salzflocken salzen, und sofort ca. 2-3 Minuten auf einer Seite mit offenem Deckel grillen.
7	Jetzt rasch wenden und zügig mit je 2 Scheiben Ziegenfrischkäse belegen. Den Deckel vom Green Egg nun schließen und für weitere 2-3 Minuten grillen. Den Deckel vorsichtig öffnen und die Pattys an eine weniger heißen Stelle auf den Rost legen. Nun sogleich die Brioche Buns auf der gebutterten Seite goldbraun anrösten.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim

Burger zusammenbauen:

1 Den Unterteil der Buns mit der Citric Rosemary Sauce bestreichen, den Rucola darauf legen, dann das mit Ziegenfrischkäse überbackene Enten-Patty auflegen, mit Petersilienblättern garnieren und dann den Deckel vom Brioche Bun on top …

2 … Burger in beide Hände nehmen, reinbeißen, Augen schließen, genießen!

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim