

# Vitello Tonato Burger

## Zutaten:

6 Burgerbrötchen  
6 Burgerpattys (entweder aus Rind- oder wer es originaler möchte aus Kalbfleisch)  
grüner Salat  
200 g Mayonnaise  
150 g Thunfisch in eigenem Saft  
15 g Sardellen  
3 EL Karpfen  
Salz und Pfeffer  
Olivenöl  
3 Süßkartoffeln  
1 Paprika  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 Zitrone  
Koriandergrün  
200 g Feta  
1 Tzatziki  
Oliven, schwarz und entkernt

## Und los gehts:

Ich liebe die italienische Küche und da liegt es doch nahe, dass man absolute Klassiker anders interpretiert und so richtig BBQ like mal auf den Grill bringt. Heute versuchen wir das mal mit Vitello Tonnato. Vitello tonnato ist ein aus dem Piemont stammender Antipasto. Bei dieser Vorspeise der italienischen Küche handelt es sich um in einer Gemüsebrühe und in Weißwein gekochtes, dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, das erkaltet mit einer Thunfischsauce überzogen wird. Und so bringen wir das auf einen Burger:

Zuerst heize ich den Grill auf 230°C vor und richte ihn zur Hälfte direkt und die andere Hälfte indirekt ein. Das heißt, dass unter der Hälfte des Grillrostes die Kohlen liegen und unter der anderen Hälfte natürlich nicht. So haben wir eine

sehr heiÙe und eine nicht ganz so heiÙe Zone im Grill. Auf die indirekte Seite gebe ich nun zuerst die SüÙkartoffeln. Einfach so wie sie sind samt Schale auf den Rost legen und ungefähr 45 Minuten grillen, bis sie schön weich sind.

Nun geht es ganz schnell ans Brett. Die Zwiebeln, der Knoblauch und die Paprika werden ganz fein und die Oliven etwas gröÙer gehackt. Jetzt wird das alles in einer Schüssel vermengt und mit gemahlenem Koriander, Pfeffer, Cayennepfeffer und Salz gewürzt. Noch schnell etwa 3EL Olivenöl und den Saft einer Zitrone dazugeben und schon ist das Topping für die SüÙkartoffeln fertig. Diese werden wenn sie serviert werden einfach in der Mitte eingeschnitten und mit diesem feinen Gemüsemix gefüllt.

Weiter geht es mit der Thunfischsauce. Dafür vermenge ich die Mayo mit feingehackten Sardellen, feingehackten Kapern und sehr klein gerupftem Thunfisch. Die Masse wird mit Pfeffer und etwas Kapernsud aus dem Glas abgeschmeckt und schon ist auch die Sauce fertig.

Bleibt nur noch der Feta, den würfel ich noch schnell und wir können es uns gemütlich machen. Jetzt ist nämlich warten angesagt. Wir warten auf die SüÙkartoffeln. Kurz bevor diese fertig sind toastete ich die Burgerbrötchen kurz in der direkten Zone des Grills an und grille die Burgerpattys. Ich liebe Röstaromen am Fleisch, daher grille ich die Pattys auch in der direkten Zone des Grills. Dafür lege ich sie auf den heißen Rost, drehe sie nach 90 Sekunden um etwa 90° für weitere 90 Sekunden, dann werden sie umgedreht und wiederum für 2x 90 Sekunden gegrillt. Danach sollten sie je nach Dicke fertig und in der Mitte noch schön saftig sein. Sind eure Pattys etwas dicker, dann lasst sie einfach etwas länger auf dem Grill. Wenn ihr euch nicht sicher seid, dann messt einfach mit einem Thermometer die Kerntemperatur. Die sollte bei etwa 56°C liegen. Aber Vorsicht, dass solltet ihr wirklich nur mit ganz frischem Hackfleisch machen. Ist es schon etwas älter, dann grillt das Fleisch besser ganz durch. Jetzt nur noch mit Salz und Pfeffer nach belieben würzen und wir müssen nur noch anrichten.

Jetzt wird angerichtet. Zuerst schneide ich die SüÙkartoffel in der Mitte auf, fülle sie mit Fetawürfeln und Zaziki und bestreue alles mit gehacktem Koriander. Den Salat richte ich neben der SüÙkartoffel an. Auf die Unterseite des Burgers lege ich nun grüne Salatblätter, darauf und auf den Deckel der Buns gebe ich eine ordentliche Portion der Thunfischsauce und dann kommt das Patty noch darauf. Jetzt noch zusammenklappen und fertig ist unser Mega-Burger.

Euch viel Spaß beim nachmachen und lasst ihn euch schmecken.

[amd-yrecipe-recipe:72]