

Krombergs Spargel Burger

Zutaten für 4 Personen:

4	Burger Pattys á 180g
200g	geschälten Spargel
4 Scheiben	Cheddar Käse
4 Scheiben	Tomaten
4 Blatt	Lollo Rosso
1 Bund	gewaschener Ruccola
150 ml	Sauce Hollandaise
1 EL	Bärlauchpesto

Rezept Burgerbrötchen für 12 Stück:

500g	Weizenmehl
12,5g	Hefe
260ml	Wasser
80ml	kalte Milch
30g	Weichweizengrieß
Alle Zutaten zu einem Vorteig verarbeiten und 10 Minuten Ruhen lassen dann	
95g	Roggenmehl 997
10g	Salz
5g	Zucker
dazugeben und vermengen, anschließend	
30ml	Olivenöl
langsam in den Teig einlaufen lassen und vermengen	

Den Teig ruhen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat. Anschließend á 80g abwiegen, rund formen und auf ein Backblech setzen.

Die einzelnen Buns so lange ruhen lassen bis wieder das Volumen ca. verdoppelt ist.

Anschließend flachdrücken und mit etwas Vollei bestreichen und dann ein wenig Kräuter de Provence aufstreuen. Nochmal ruhen lassen, bis ca. das doppelte Volumen erreicht ist. Anschließend ca. 16-18 Minuten bei ca. 175° Grad backen.

- Die Sauce Hollandaise mit dem Pesto verrühren.
- Die Burgerbrötchen etwas abkühlen lassen, aufschneiden und beide Seiten mit mit der Hollandaise-Pesto Mischung bestreichen.
- Die Burger Pattys braten. Den Spargel Grillen.
- Auf die unter Hälfte des Brötchens ein Blatt Lollo Rosso setzen. Anschließend den Burger zusammen bauen. Burgerfleisch - Spargel - Käse - Tomate - Ruccola - obere Hälfte vom Brötchen