Eichelschwein Herbstburger

Saftiges Eichelschwein-Pattie, Blue Cheese Cream, gegrillte Birne, Feigen und karamellisierte Walnüsse im Brioche Bun.

FÜR 4 BURGER

Zutaten

Für den Burger

4	Brioche Buns
4	Eichelschwein-Patties
1	reife Birne
4	Feigen, frisch oder getrocknet
80 g	Feldsalat
40 g	Walnüsse
etwas	Rindschweinhuhn BBQ-Sauce
etwas	Zucker zum Karamellisieren

Für die Blue Cheese Cream

120 g	Mayonnaise
80 g	Blauschimmelkäse
1 TL	Honig
1 TL	Zitronensaft
schwarzer Pfeffer	



Zubereitung

01 Blue Cheese Cream anrühren

Blauschimmelkäse und Mayonnaise glatt mixen. Honig und Zitronensaft dazugeben und mit schwarzem Pfeffer abschmecken.

02 Obst und Salat vorbereiten

Die Birne vierteln, entkernen und in dünne Spalten oder kleine Würfel schneiden. Die Feigen in Spalten schneiden. Den Feldsalat waschen und gut trocknen.

03 Birne und Feigen grillen

Die Birne auf der Grillplatte oder dem Grill kurz anrösten. Die Feigen nur kurz mitgrillen, damit sie nicht zerfallen. Etwas BBQ-Sauce unter das Obst geben.

04 Walnüsse karamellisieren

Die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Etwas Zucker dazugeben und unter Wenden karamellisieren lassen.

05 Patties grillen und Buns toasten

Die Eichelschwein-Patties kräftig angrillen und vollständig durchgaren. Die Brioche Buns halbieren und die Schnittflächen kurz auf dem Grill anrösten.

06 Burger zusammenbauen

Die unteren Bunhälften mit Blue Cheese Cream bestreichen. Feldsalat, Patties und das gegrillte Obst darauf verteilen. Mit Walnüssen und nach Belieben etwas weiterer Cream vollenden, die Deckel aufsetzen und direkt servieren.