

Emil & die Pottkieker

Bürgermeister-Sandwich mit Heidelbeer-Chutney und Chili-Mayonnaise (für 4 Personen)

Zutaten für das Chutney:

2 EL Rohrzucker
2 mittlere rote Zwiebeln, grob gewürfelt
1 Orange, entsaftet
40 ml Sherry Essig
4 EL Rosinen (Korinthen oder Sultaninen)
200 g Heidelbeeren
2 Pimentkörner
½ Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren
1 Sternanis
100 g Apfel, grob gewürfelt mit Schale (Elster oder Boskoop)
Salz / Pfeffer aus der Mühle

Zutaten für das Fleisch:

700 g Bio-Bürgermeisterstück, von Fett und Sehnen befreit
20 ml Rapsöl
20 g BBQ Rub, trocken

Zutaten für die Mayo:

3 Bio-Eigelbe
1 EL Dijonsenf
1 EL Zitronensaft
200 ml Rapsöl
1 TL Chiliflocken (am besten Piment d'espelette)
Salz / Pfeffer aus der Mühle

Salat & Co:

- 2 Ochsenherztomaten, in feinen Scheiben
- 2 Rote Zwiebeln, in feinen Ringen
- 2 kleine Romanasalate, gewaschen und grob gezupft
- 1 Pöttchen Kresse, herunter geschnitten
- Frisch geriebener Meerrettich, nach Geschmack

Zubereitung:

Zu Beginn holen wir das Fleisch aus dem Kühlschrank, da es wichtig ist, dass es nicht kalt gebraten wird.

Den Zucker in einen trockenen, bereits heißen Topf geben und vorsichtig karamellisieren. Die Zwiebeln in den Karamell geben und braten. Mit Orangensaft und Essig ablöschen und die Rosinen und Heidelbeeren in den Topf geben. Die Gewürze hinzufügen - am besten in einem Tee-Sack. Zuletzt kommt der Apfel dazu und wir lassen alles bei kleiner Hitze für ca. 40 Minuten einköcheln, bis sich der Apfel beginnt aufzulösen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das temperierte Bürgermeisterstück bepinseln wir gleichmäßig mit dem Öl und bestreuen es großzügig mit dem Rub, welchen wir dann in das Fleisch massieren. Das Fleisch wird dann in einer heißen Pfanne bei hoher Temperatur rundherum gleichmäßig scharf angebraten und auf einem Blech für 25 Minuten in den mit 100° vorgeheizten Backofen gegeben. Anschließend legen wir das Fleisch zur Seite, um es ruhen zu lassen.

Wichtig bei der Mayonnaise: Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben. Wir geben die Eigelbe mit Senf und Zitronensaft in eine ausreichend große Rührschüssel und vermengen alles. Die Masse etwa 2 Minuten ruhenlassen. Das Öl zuerst tropfenweise, dann in dünnem Strahl unter kräftigem Rühren zugießen, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Wir schmecken mit dem Chili, Salz und Pfeffer ab.

Das Fleisch (gegen die Fasern) dünn aufschneiden und auf Baguette oder eurem Lieblingsbrot mit den anderen Zutaten anrichten. Die Pottkieker wünschen Guten Appetit!