

# PATTY MAIRAUCHERL

MORCHEL-RAHMSAUCE / ERDÄPFELPÜREE / JUS



\*Zubereitung Patty: siehe Burger Patty Rezepte

## Zutaten 4 Portionen

4 Burger Patties (à 180 g) vom AMAGütesiegel Rindfleisch CULT BEEF  
5 EL Butter  
30 g Morcheln, getrocknet oder 100 g frisch  
2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen, fein gerieben  
1 EL Zitronensaft  
100 ml Jus, Zubereitung lt. Rezept - QR-Code scannen

0,8 kg Erdäpfel  
120 ml Milch  
30 ml Weißwein oder Noilly Prat  
70 g Sauerrahm 15% Fett  
1 Bund Salbeiblätter, frittiert  
Rapsöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle



**Tipp:** Den Jus kann man auf Vorrat in einer Eiswürfelform einfrieren.

Erdäpfel kochen, schälen und noch heiß mit 3 EL Butter zweimal durch eine Erdäpfelpresse drücken. Milch beimengen, salzen und am besten mit einem Schneebesen lockeriterrühren. Die Morcheln knapp mit Wasser bedeckt für 5 Stunden quellen lassen. Sind die Morcheln frisch, dann nur gründlich waschen. Einweichwasser der Morcheln durch einen Filter leeren und den Sud auffangen. Schalotten schälen und fein hacken. Morcheln unter kaltem Wasser gut abspülen, trocken tupfen, eventuell halbieren. Morcheln und Schalotten in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, Knoblauch und Pilzwasser dazugeben und etwas einkochen lassen. Sauerrahm mit Morchel-Sud verrühren, zu den Pilzen geben, cremig einkochen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles wie auf dem Bild anrichten und mit etwas Jus und Salbei vollenden.