

# LITTLE UMAMI BOY

Lange dachte man, es gäbe nur vier Geschmacksrichtungen: süß, sauer, salzig und bitter. Die Japaner wissen aber schon länger, dass es eine mehr gibt: Umami. Umami bedeutet so viel wie Wohlgeschmack. Manche Lebensmittel wie reife Tomaten, Käse, Sardellen oder Oliven beinhalten von Natur aus Glutaminsäure, die andere Geschmacksrichtungen und damit den Genuss beim Essen verstärkt. Dieser Burger ist eine wahre Umami-Bombe und explodiert im Mund. Boom.

## TOMATEN

**200 g Kirschtomaten**  
**etwas Olivenöl**  
**1 Knoblauchzehe, grob gehackt**  
**2 Scheiben Lardo-Speck**  
**2 EL Ahornsirup**  
**100 ml Dashi (Fischsud, S. xxx)**  
**6 EL Sojasoße (less salt)**  
**1 EL Tomami, Umami**  
**1–2 Stängel Estragon**  
**2 Spritzer Zitronensaft**

Kirschtomaten quer halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erwärmen, den Knoblauch und Lardo-Speck kurz darin rösten. Mit Ahornsirup ablöschen und karamellisieren. Tomaten zugeben und kurz mitkaramellisieren. Übrige Zutaten zugeben und sirupartig einkochen, dann bis zur Verwendung beiseitestellen.

## ANRICHTEN

**2 Stängel Estragon**  
**etwas gesalzene Butter**  
**1 Rolle Ziegenkäse, Chavroux**  
**200 g Ziegenfrischkäse, zimmerwarm**  
**etwas Salz**  
**8 Scheiben Lardo-Speck, hauchdünn mit Fleischanteil**

Estragon gründlich waschen und die Blätter abzupfen.

Die Buns aufschneiden und in der Pfanne mit gesalzener Butter auf den Innenflächen goldgelb anbraten. Buns in der Pfanne wenden und dann bis zur Verwendung beiseitestellen.

Ziegenkäse in 2–3 cm dicke Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten knusprig und goldgelb braten. Die Bun-Böden mit glatt gerührtem Ziegenfrischkäse bestreichen. Einige Blätter Estragon daraufgeben.

Die vorbereiteten Patties auf dem Grill bis zum gewünschten Garpunkt braten, leicht salzen und auf den Frischkäse setzen. Den noch warmen, knusprigen Ziegenkäse aufsetzen und mit den Lardo-Scheiben belegen. Anschließend die noch warmen Tomaten daraufgeben, mit den Deckeln abschließen und Burger sofort servieren.

## TIPP

Die Tomaten schmecken im Sommer auch sehr erfrischend, wenn sie ausnahmsweise eisgekühlt auf den Burger kommen.

## VON UNS EMPFOHLEN

**PATTYBLEND: Rind (S. xxx)**  
**PATTY-GRAMMATUR: 100 g**  
**PATTY-ZUBEREITUNG: Grill**  
**TEIGART: Kartoffel**  
**BUN-TOPPING: getrocknete Oliven**  
**BEILAGE: Kartoffelecken (S. xxx)**  
**GETRÄNK ALK.: Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri DOC**  
**GETRÄNK NON ALK.: Fenchel-Honig-Tonic**

