

Der beste Hamburger der Welt

Wie gut kann der denn sein?

Er wird schon jetzt als der beste Hamburger der Welt gehandelt, obwohl es ihn (noch) nicht in einem Lokal gibt. Bislang existiert er in dem famosen fettleibigen Band *Modernist Cuisine* von Nathan Myhrvold. Bald wird ihn fast jeder haben oder nachmachen wollen, eher die Spitzenköche als der Imbissbudenbetreiber an der Ecke. Was macht diesen Hamburger so besonders? Es ist die Art der Zubereitung mit modernster Technik, es sind aber auch die speziellen und hochwertigen Ingredienzien.



Japanischer Maitake
Pilz

Dieser Hamburger wird nicht mit geschmackstoten Tomaten zubereitet, sondern mit Heirloom Tomatos – einer aromatischen, saftigen, leicht süßen alten Sorte, wie sie in San Francisco oder New York in Bioläden zu finden ist. Diese gewellte Fleischtomate ist bei Kennern, Köchen und Prominenten sehr beliebt. Die First Lady der USA, Michelle Obama, baut sie auf

dem Gelände des Weißen Hauses im eigenen Gemüsegarten an, politisch und ökologisch korrekt biologisch. Die Heirloom ist nicht nur rot, sondern auch orange, grün, gelb, violett, beige und schwarz. Die samenechten „Erbstück“-Tomaten werden meist von Hand geerntet und kosten mehr als zehn Euro das Kilo. Für den Weltklasse-Burger werden die Heirloom-Tomaten schonend unter Vakuum komprimiert, was auch der Geschmacksverdichtung dient.

Der Hamburger von Nathan Myhrvold ist Schicht für Schicht anders als der herkömmliche, wenngleich er auf den ersten flüchtigen Blick keine wesentlichen Unterschiede aufweist. Einer der großen Unterschiede liegt in der Verwendung von Pilzen, aber nicht irgendwelchen: Die Maitake-Pilze sind von Mystik umflort und werden auch in der chinesischen Medizin eingesetzt – sie sollen der Leber gut tun und Cholesterin sowie Blutdruck senken. Mitaie schmecken ungewöhnlich gut, nussig-aromatisch. Die braungrauen Pilze sind bei uns als Klapperschwamm bekannt und wachsen meist am Stamm von alten Eichen. Bei Nathans Super-Burger wird der Maitake-Pilz in Rinderfett sautiert.



Heirloom Tomaten

Nathans Hamburger-Brötchen wird in Rinderfett geröstet, hat eine leicht krosse Hülle und ist innen eher zart als weich. Unter der oberen Schale sorgt eine kraftvolle Glasur, mehr schon ein Guss, aus Rinderfond, püriertem Tomaten-Confit und

geräuchertem Salz für Würze und Saftigkeit. Der mit rauchigem Hickory Smoke sous vide gegarte Romana-Salat zeichnet sich durch Geschmack und Knackigkeit aus. Die hauchdünne Käseschicht besteht aus gereiftem Emmentaler und Comté-Rohmilchkäse.

Trotz der vielen wichtigen Details spielt auch bei diesem Burger das Fleisch die Hauptrolle. Beim Nathan-Burger muss das Fleisch nicht von der Morgan-Ranch kommen. Wichtig ist, dass die Fleischmasse aus der saftigen Flachrippe, den Short Ribs stammt, wie sie gerne beim BBQ verwendet werden.



Küchen-Einstein Nathan
Myhrvold

Die Unterschale des Burgers wird bei Nathan mit einer Ketchup-Sauce aus Champignon-ähnlichen chinesischen Crimini-Pilzen bestrichen, in der zudem Meerrettich, Honig, Fischsauce, Ingwer und Piment enthalten ist. Der Geschmack ist deutlich, aber nicht laut, die Haptik wechselt von butterzart bis knackig, die Texturen changieren und erzeugen Spannung. Das Gesamtergebnis ist ein superbes Grill-Erlebnis.

Jetzt will wahrscheinlich jeder diesen Giganten-Burger haben, genau so und nicht anders. Da es ihn aber noch nirgendwo gibt, muss man ihn sich schon selbst machen.

Siehe auch Artikel „Einstein in der Küche“

[slideshow]