



25 Jahre
Méditerranée
JIMMY LÄSST
KOCHEN

Thomas M. Refardt, Gastkoch im Méditerranée **KOCHREZEPT**

► Wagyu-Rindfleisch-Burger

Zubereitung:

Aus dem Wagyu-Hack vier Burgerformen, ungewürzt von beiden Seiten saftig braten. Die Panini aufschneiden und nach Belieben rösten oder toasten.

Wildkräutersalat und halbierte Kirschtomaten mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.

Die Entenstopfleber von beiden Seiten in trockener Teflonpfanne heiß anbraten.

Balsamico-Jus erwärmen.

Anrichten:

Untere Paninihälfte leicht mit Olivenöl bestreichen, darauf den Wildkräuter-Kirschtomatensalat



Zutaten (4 Personen)

480 g Wagyu-Rindfleisch von der Hüfte, frisch gehackt - alternativ 4 tiefgefrorene Wagyu Burger (je ca. 130 g)
50 g Entenstopfleber | 4 Panini
Wildkräutersalat | Kirschtomaten | Olivenöl
Balsamico-Jus (Kalbfleischgrundsauce mit Balsamico verfeinert) | Salz, Pfeffer

Thomas M. Refardt

Der gebürtige Bonner lebt seit 1994 in Bielefeld und ist Inhaber des Weingeschäftes „Götterfunke“. Er ist ein ambitionierter Hobbykoch und liebt die Welt des Genusses.

verteilen. Mit Burgern, dann mit Entenstopfleber belegen und mit etwas Balsamico-Jus napieren (angießen). Obere Paninihälfte darauf legen.

JIMMYS WEINEMPFEHLUNG

Solaia Toscana IGT 2001, Antinori

Der Solaia wird auf dem Weingut Tignanello gelesen und dort vinifiziert: 75% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc und 20% Sangiovese. Der unverwechselbare Charakter dieser Rebsorten und zugleich die starke toskanische Identität dieses komplexen, kräftigen Rotweines lassen sich mit allen Sinnen wahrnehmen. Erst nach 14 Monaten Barriqueausbau und weiteren 12 Monaten Reife auf der Flasche verlässt dieser intensiv fruchtige Rotwein mit gut ausgewogener Struktur und sanften Tanninen das Weingut.