

Auf die Faust - Club Sandwich Deluxe

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Sandwiches

Für die Sandwiches

6 Scheiben Weißbrot
6 Bacon-Streifen
1 Avocado
1 Tomate
2 Gewürzgurken
3 Eier
4 Scheiben Mozzarella
1 Salatherz
1 Esslöffel Dijon-Senf
100 ml Sonnenblumenöl
1/2 Limette
6 Scheiben Hähnchenbrustaufschnitt
Salz, Pfeffer

Für das Weißbrot

520 g Mehl Type 550
8 g frische Hefe
260 ml Vollmilch
40 g Butter
60 ml Wasser
15 g Zucker
10 g Speisestärke

Für die Chips

2 große festkochende Kartoffeln

200 ml Raps- oder Sonnenblumenöl
1 Teelöffel getrockneter Rosmarin
1 Teelöffel getrockneter Thymian
2 Teelöffel Paprika edelsüß
2 Teelöffel Salz

Besonderes Zubehör

Kastenform
Fritteuse

Es ist mal wieder Klassiker-Zeit. Als ich vor ein paar Wochen nach Feierabend in einer Bar saß und genüsslich meinen Feierabend Old Fashioned trank, lief eine Kellnerin mit einem Tablett an mir vorbei. Darauf thronte ein solches Club Sandwich. Riesig, majestätisch und mit allen Zutaten beladen, die ein richtig leckeres Sandwich eben haben muss. Üppig, farbenfroh, außen kross und innen saftig. Reflexartig schoss meine Hand in die Höhe und ich rief der Bedienung durch die halbe Bar zu: "Ich nehme dann das Gleiche, wie die Dame!"

Meine erste Tat am nächsten Tag war, in den Supermarkt zu eilen und so ein Club Moppet nachzubauen.

Möchtest du das Maximum aus deiner Klappstulle rausholen, mache Toast und die obligatorischen Beilagen-Chips selbst. Das boostet dieses simple Gericht nochmal ein paar Level nach oben und verleiht ihm Endgegner Status. Die krossen, leicht nach Butter duftenden Toastscheiben bilden die Grundlage für Salat mit Dijon-Mayonnaise, Tomatenscheiben, Mozzarella, Hähnchenbrust, Gewürzgurken, Avocado, Ei und krossen BBQ-Bacon. Wenn du Lust hast, kannst du auch noch eine Lage Chorizo-Salami einschieben. Die geben deinem Sandwich nochmals etwas extra Pepp. Wie einen guten Burger angedrückt und abgebissen, vereinigen sich die Zutaten in deinem Mund zum Deluxe Snack.

Wie bei fast allen "Auf die Faust" Rezepten, kannst du die Vorbereitungszeit stark verkürzen, indem du Toast, Chips

Auf die Faust - Club Sandwich Deluxe

und Mayonnaise schon fertig kaufst ... wenn es mal schnell gehen muss, versteht sich. Die Perfektion liegt allerdings im Selbermachen!

- 4 -

Ofen auf 190 °C vorheizen.

Bereite ein paar von den Oschis vor, wenn du Freunde nach Hause einlädst. Du kannst sie leicht vorbereiten und deine Gäste werden dir danken. Besonders wenn schon der ein oder andere Gin Tonic geflossen ist. Auch die Chips sind einfach und schmecken besser, als so manches Produkt aus der Tüte.

- 5 -

Einen kleinen Topf mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen. Brot auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten backen, bis es außen goldbraun ist.

- 6 -

Du kannst natürlich auch eine Club-Gasse aufbauen. Bereite alle Zutaten vor und stelle sie auf den Küchentisch. So können deine Gäste sich ihr perfektes Sandwich selbst zusammenstellen. Auch ne tolle Team-Building Maßnahme übrigens. Ein gutes Sandwich verbindet Menschen und überwindet Vorurteile ... naja, oder sowas in der Art halt. Da bekommt der Satz "Komm, lass noch clubben gehen!" plötzlich eine ganz andere Bedeutung.

2 Eier 7 Minuten wachweich kochen und Bacon in einer Pfanne ca. 5 Minuten kross braten.

- 7 -

Öl in Topf oder Fritteuse auf 150 °C vorheizen.

- 8 -

Wenn du von deinem selbstgemachten Toastbrot noch einiges übrig hast, schneide es in Scheiben, packe es in einen Gefrierbeutel und wirf es in die Tiefkühltruhe. So hast du immer selbst gebackenes Toast parat, wenn du es brauchst. Einfach im Toaster auf "defrost" auftauen und antoasten. Fertig!

Karoffeln schälen, in dünne Scheiben hobeln, in einer Schüssel mit Wasser gründlich waschen und auf ein Handtuch zum Trocknen legen.

- 9 -

Scheiben ins Öl geben und ca. 6 Minuten ausfrittieren, bis die Chips braun sind. In eine Schüssel geben, mit den Gewürzen bestreuen und gut durchschütteln.

- 1 -

Für das Weißbrot Hefe, Wasser und Salz in einer Schüssel verrühren und 30 Minuten abgedeckt stehen lassen.

- 10 -

- 2 -

Mehl, Milch, Stärke und Zucker zu der Hefemischung geben und ca. 10 Minuten gut durchkneten. Zimmerwarme Butter hinzugeben und weitere 5 Minuten einarbeiten, bis ein glatter elastischer Teig entsteht. Abgedeckt 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

1 Ei trennen. Eigelb mit Senf und Limettensaft in eine Schüssel geben und tröpfchenweise 100 ml Sonnenblumenöl unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen zu Mayonnaise verarbeiten. 1 Gewürzgurke klein schneiden und unter die fertige Mayonnaise geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 11 -

- 3 -

Kastenform gründlich einbuttern, Teig auf der Arbeitsfläche rollen, bis die Größe der Kastenform erreicht ist. Brot in die Form legen und nochmals 60 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Salat waschen, in feine Streifen schneiden und mit der Hälfte der Mayonnaise verrühren.

- 12 -

Eier, Gurke, Tomate und Avokado in Streifen schneiden. Weißbrotscheiben toasten. Eine Scheibe mit Salat, Tomate, Mozzarella, Hähnchenbrust belegen. Eine zweite

Auf die Faust - Club Sandwich Deluxe

Toastscheibe von beiden Seiten mit Mayonnaise bestreichen und obenauf legen. Avocado, Ei und Bacon daraufgeben und mit etwas BBQ-Sauce toppen. Die dritte Toastscheibe auflegen und leicht andrücken. Mit 2 Zahnstochern fixieren und diagonal halbieren.