



SANDWICHES

Herzhafte Party-Snacks einfach selbst gemacht



Dirk Luther

Sandwiches

Herzhafte Party-Snacks einfach selbst gemacht



🍴 CLUBSANDWICH

12 Scheiben Sandwichtoast
200 g Poulardenbrust mit Haut
Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 Thymianzweige
8 EL Cocktailsauce (Zubereitung siehe EDEKA KOCHSCHULE Dips)
4 Eier
12 Scheiben Frühstücksbacon
1/2 Kopf Eisbergsalat
1 Fleischtomate
Butter und Öl zum Braten



Poulardenbrust mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Poulardenbrust auf der Hautseite anbraten. Thymianzweig dazugeben und im vorgeheizten Ofen bei 135°C ca. 10–15 Minuten braten. Inzwischen den Speck in einer anderen Pfanne knusprig ausbraten. Salatblätter waschen, trocken schütteln, evtl. dicke Blattrippen entfernen und in feine Streifen schneiden. Tomate waschen, Stielansatz entfernen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Eier in eine flache Schale schlagen und vorsichtig in die Pfanne geben. Bei mäßiger Temperatur garen, damit das Eiweiß ohne scharfe Bratränder vollkommen gerinnen kann. Mit einer Winkelpalette (oder mit einem Pfannenheber) die Eier wenden und von der anderen Seite (das Eigelb sollte in der Mitte noch flüssig sein) braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sandwichtoasts tosten. Poulardenbrust in dünne Scheiben schneiden. 4 Toastbrotscheiben mit der Cocktailsauce leicht einstreichen, mit Eisbergsalat, der Tomatenscheibe und Poulardenbrust belegen. 4 weitere Brotscheiben mit der Cocktailsauce bestreichen, auf die belegten Toastbrotscheiben setzen. Eisbergsalat und Speck darauf verteilen und mit dem Spiegelei bedecken. Übriges Toastbrot darauf legen. Mit Schaschlikspießen an den Ecken fixieren und am besten mit einem elektrischen Messer (oder einer Brotsäge) diagonal durchschneiden.



★ PROFITIPP

Als herzhaftes Ergänzung passen ideal Kartoffelchips oder Pommes Frites.

LACHSSANDWICH

8 Scheiben Sandwichtoast
8 Kopfsalatblätter
200 g Räucherlachscheiben
125 g Frischkäse
1 EL Meerrettich
etwas Zitronensaft
abgeriebene Schale einer Zitrone
1 EL geschnittenen Dill
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Frischkäse mit dem Meerrettich verrühren. Zitronenabrieb und Zitronensaft hinzufügen, mit Salz, Pfeffer abschmecken und mit dem Dill verfeinern. Die Toastbrotscheiben mit der Crème bestreichen. Die Hälfte der Toastbrotscheiben, mit je 2 Kopfsalatblätter belegen und mit den Räucherlachscheiben bedecken. Die anderen Toastbrotscheiben darauflegen. Mit einem scharfen Messer die Brotscheiben entrinden und diagonal halbieren.

ROASTBEEFSANDWICH

8 Scheiben Sandwichtoast
8 EL Sauce Tartare (Zubereitung siehe EDEKA KOCHSCHULE Dips)
8 Cornichons, in längliche Scheiben geschnitten
1 Staudensellerie-stange
12 Scheiben Roastbeef
1 Hd. Rucola, geputzt
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Staudensellerie waschen und in feine Würfel schneiden. Alle Sandwichtoastscheiben von einer Seite mit der Sauce Tartare bestreichen. Auf 4 Toastbrotscheiben den Rucolasalat verteilen. Cornichons dachziegelartig darauflegen. Nun die Roastbeefscheiben auf die 4 Scheiben Sandwichtoast verteilen, mit Salz, Pfeffer würzen und mit den Staudensellerie-würfeln bestreuen. Übrige Toastbrotscheiben daraufsetzen. Mit einem scharfen Messer die Brotscheiben entrinden und diagonal halbieren.

SCHINKEN-GURKENSANDWICH

8 Scheiben Sandwichtoast
4 Scheiben gekochten Schinken
1/2 Salatgurke
2 hartgekochte Eier, gepellt und in Scheiben geschnitten
1 Schale Gartenkresse
50 g Ricotta
50 g Mayonnaise
Cayennepfeffer
Salz
4 Blätter Eisbergsalat

Ricotta mit der Mayonnaise verrühren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Gurke gründlich waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Gartenkresse mit einer Schere vom Beet schneiden. Brotscheiben mit der Ricottamischung bestreichen. Gurkenscheiben dachziegelartig darauflegen und mit dem Eisbergsalat bedecken. Mit den Schinken- und Eischeiben belegen und mit der Kresse verfeinern. Übrige Brotscheiben darauflegen, leicht andrücken, Brotscheiben entrinden und diagonal halbieren.