

SANDWICH MIT MARONEN, KRAUT UND HIRSCHSCHINKEN

ZUTATEN für 2 Personen:
8 Scheiben Toastbrot,
100 g Hirschschinken,
80 g Weißkraut
100 g Maronen, 1 Orange
Salz, Pfeffer, gemahlener Kümmel

ZUBEREITUNG:
Orange schälen, die Hälfte ausdrücken, die andere Hälfte in feine Scheiben schneiden.

Maronen quer einschneiden, im Backofen bei 180° C ca. 12 min braten, noch heiß schälen. Weißkraut in Blätter zerlegen und mit Salz, Orangensaft und etwas gemahlenem Kümmel marinieren. Toastbrot toasten, mit den Weißkrautscheiben, dem Schinken, den Orangenscheiben und den geschnittenen Maronen belegen, zusammenklappen.



TRAMEZZINI MIT PULPO, SCHWARZEN BOHNEN UND FRÜHLINGSZWIEBELN

ZUTATEN für 2 Personen:
12 Scheiben Tramezzinibrot, 500 g Pulpo gekocht, 100 g schwarze Bohnen, 1 Knoblauchzehe, Kreuzkümmel, Frischer Koriander, 1 Limette, 1 Avocado, 2 Stück Frühlingszwiebeln, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:
Schwarze Bohnen 24 Stunden einweichen, danach im Einweichwasser mit Knoblauch weich kochen, abseihen, ein ¼ der Bohnen mit etwas Kochwasser pürieren und mit den

restlichen Bohnen vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Limettensaft, frischem Koriander und Kreuzkümmel abschmecken. Avocado schälen, in Spalten schneiden und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft marinieren. Pulpo in Streifen schneiden und ebenfalls marinieren. Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden. Tramezzinibrot auf einer Seite mit dem Bohnenragout bestreichen, mit Avocado, Pulpo und Frühlingszwiebeln belegen und zusammenklappen.



Hülle & Fülle

Goodies to go. Das gute alte Sandwich ist immer noch der beste Sattmacher für unterwegs. H.O.M.E. füllt die bekannte Brotmahlzeit mit neuen, innovativen Leckereien

HOLY MOLY SANDWICH MIT BEEF TATAR UND AVOCADO

ZUTATEN für 2 Personen:

12 Scheiben Schwarzbrot, 100 g gehacktes Rindfleisch, 20 g Zwiebeln, 20 g Essiggurken, 1 TL Kapern, 2 Sardellen, 1 EL Ketchup, 1 TL Dijon-Senf, 1 EL Öl, Salz, Pfeffer, Sambal Oelek, 1 Avocado, 1 Limette, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Zwiebeln und Essiggurken in feine Würfel

schneiden, Kapern und Sardellen fein hacken. Mit Ketchup, Senf, Öl und Sambal verrühren, danach mit dem gehackten Rindfleisch gut abmischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Avocado schälen und entkernen, in Würfel schneiden und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen. Brotscheiben toasten, jeweils 4 mit Beef Tatar und Avocado-Tatar bestreichen, zusammensetzen.



SCHWEINSOHR- SANDWICH MIT LACKIERTEM AAL UND SAUCE GRIBICHE

ZUTATEN für 2 Personen:

8 Scheiben Toastbrot, 1 lackierter Aal (Asia-Shop), 4 Schweinsohren, 1 l Wasser, 100 g Pökelsalz, 1 TL Kümmel, 4 Knoblauchzehen, 1 Lorbeerblatt, 1 EL Senfkörner, 1 Ei, 1 TL Dijon-Senf, 1 Essiggurke, 1 TL kleine Essigkapern, 2 EL Essiggurkenfond, 2 TL Schnittlauch, Salz, Pfeffer, 50 g Feldsalat

ZUBEREITUNG:

Schweinsohren sauber putzen. Wasser mit den Gewürzen ohne Senfkörner und dem Pökelsalz aufkochen, abkühlen lassen und die Schweinsohren in dieser Lake 4 Tage pökeln. Danach die Ohren aus der Lake nehmen, abspülen und in Wasser ca. 2 Stunden kochen. In den letzten 10 min die Senfkörner zufügen.

Ohren aus dem Fond nehmen, zusammen mit den Senfkörnern in eine Terrinenform schichten und gut beschwert über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen. Ohren in feine Scheiben schneiden. Das Ei für die Sauce Gribiche hart kochen und in feine Würfel schneiden. Essiggurke ebenfalls in feine Würfel schneiden, die Kapern fein hacken und den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Ei mit Senf und Essiggurkenfond verrühren, mit Öl aufrühren und die Essiggurke, Kapern und den Schnittlauch zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Toastbrot toasten, je 4 Scheiben abwechselnd mit Schweinsohr, Sauce Gribiche, Aal und Feldsalat belegen, mit den restlichen 4 Scheiben zudecken.



GURKEN-SANDWICH MIT KALBSRÜCKEN UND BLUE-GIN-MAYONNAISE

ZUTATEN für 2 Personen:
12 Scheiben Toastbrot, 200 g Kalbsrücken, 1 EL Olivenöl, 1 Eidotter, 1 TL Dijon-Senf, 1 Spritzer Weißweinessig, 2 cl Blue Gin, 1/8 l Sonnenblumenöl, 1/2 Salatgurke, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:
Eidotter mit Senf und Weißweinessig verrühren, mit dem Sonnenblumenöl zu einer Mayonnaise aufrühren und mit Salz, Pfeffer und Blue Gin abschmecken.
Kalbsrücken salzen und pfeffern, in Öl anbraten und im Backofen bei 160° C ca. 12 min braten. Kalt stellen.
Toastbrot beidseitig toasten, jede Scheibe mit Mayonnaise bestreichen, mit dünn geschnittenen Kalbsrückenscheiben und Gurke belegen, zusammensetzen.

SCHOKO-SANDWICH MIT SHARONFRUCHT

ZUTATEN für 2 Personen:
8 Scheiben Briochetoast, Schokomousse 125 g dunkle Schokolade (75 %), geschmolzen, 1 EL Milch, 1 EL Karibik-Rum, 1 Ei, 10 g Zucker, 250 g Sahne, 1 Sharonfrucht (Kaki), 1 Birne, 40 g Schokolade, in feine Stücke geschnitten

ZUBEREITUNG:
Ei, Zucker, Rum und Milch über Dampf aufschlagen. Zur geschmolzenen Schokolade geben und zum Schluss die Sahne vorsichtig unterheben. Im Kühlschrank kalt stellen.
Brioche Scheiben toasten, mit Schokomousse bestreichen, Kaki und Birne in Scheiben schneiden, auf die Hälfte der bestrichenen Brioche Scheiben legen, mit Schokolade bestreuen und mit den restlichen Brioche Scheiben zudecken.

