

Drei Sandwich-Varianten fürs Picknick

test

Für 12 Sandwiches:

24 Scheiben Toastbrot	2 - 3 Schlangen-Gurken	2 Eier (L)
350 g Frischkäse	2 EL Milch	1 Bio-Orange
2 EL Kresseblättchen	1 Glas Kapern in Lake	2 Kleckse Wasabipaste
1 EL Butter	1 TL Salz	

Kapern fein hacken, mit Butter anbraten.

Eier in 2,5 l kochendes Wasser legen und 6:10 min. kochen; danach abschrecken. Die Gurke in längliche Stücke schneiden etwa in Toastscheiben-Breite. Mit einem Sparschäler Gurken-Streifen abhobeln, dabei das Kerngehäuse aussparen. Gurken-Streifen salzen, 10 Minuten ruhen lassen, mit Küchenkrepp abtupfen. Je 8 Toastscheiben für jede Sandwich-Sorte reservieren.

Kresse-Ei-Sandwich:

In einer Schüssel ein Drittel des Frischkäses mit der Milch glatt rühren, 1 TL Kresse und Eigelbe unterrühren. 8 Toastscheiben mit der Frischkäse-Kresse-Eigelb-Mischung bestreichen. Auf 4 der Scheiben ein Drittel der Gurkenstreifen dicht an dicht legen. Restliche 4 Brotscheiben darauf legen. Leicht andrücken. Kresse auf Sandwiches streuen.

Orange-Kapern-Sandwich:

In einer zweiten Schüssel ein weiteres Drittel Frischkäse mit 2 EL Orangensaft und Kapern glatt rühren. 8 Toastscheiben mit dem Frischkäse-Orangen-Kapern-Mix bestreichen, davon 4 mit Gurken-Streifen bedecken. Die restlichen 4 Scheiben daraulegen, andrücken und mit Orangen-Abrieb bestreuen.

Wasabi-Eiweiß-Sandwich:

In einer Schüssel den restlichen Frischkäse mit Wasabi und gehacktem Eiweiß mischen. 8 Brotscheiben damit bestreichen. Auf 4 Scheiben Gurke legen, mit Brotscheiben bedecken, andrücken und mit Wasabi verzieren.

Tipps:

Die Kombination machts. Das Fett im Frischkäse verstärkt die Aromen von leicht scharfer Kresse, säuerlich-bitteren Kapern und scharfem Wasabi.

Durch das Salzen der Gurkenstreifen verlieren diese Wasser, werden knackig und weichen das Brot weniger auf. Kühl genießen.

test April 2019