



Köstliche Sandwich-Variationen

Rezepte von Carsten Goms

Käse-im-Schlafrock-Sandwich

Zutaten (für zwei Portionen)

6 Sandwichscheiben
500 g Frühstücksspeck
200 g Cheddar
2 Eier
1 Tube Tomatenmark
200 g Rohrzucker

Zubereitung

Aus dem Frühstücksspeck ein Netz flechten. Eine Sandwichscheibe auf das Bacon-Netz legen und für die bessere Haftung der zweiten Scheibe etwas Tomatenmark daraufgeben. Die zweite Sandwichscheibe mit einem Glas oder einem runden, großen Ausstecher in der Mitte ausstechen und auf die erste Scheibe kleben. Ein Ei in die Mitte des Sandwiches schlagen und 100 Gramm Cheddar auf die ausgestochene mit Ei gefüllte Scheibe legen. Auf eine dritte Sandwichscheibe wieder Tomatenmark geben. Anschließend das Ganze mit dem Frühstücksspeck einwickeln und in Rohrzucker wälzen.

Den Grill auf eine direkte Temperatur von circa 220 Grad Celsius und eine indirekte Temperatur von circa 170 Grad Celsius vorheizen, also auf der linken Seite mit Holzkohle befüllen und den rechten Bereich leer lassen. Für die Dosierung und das Vorglühen der Kohlen einen Anzündkamin verwenden. Die Sandwichscheibe im direkten Bereich anrösten und anschließend für circa 10 bis 15 Minuten im indirekten Bereich backen.

Avocado-im-Schlafrock-Sandwich

Zutaten (für zwei Portionen)

6 Sandwichscheiben
2 große Zucchini

2 reife Avocado
1 Zehe Knoblauch
1 Bund Koriandergrün
1 Chili
1 rote Paprika
1 Limette

1 Tube Tomatenmark
200 g Rohrzucker

Zubereitung

Für die Avocadocreame Fruchtfleisch der Avocado aus den Schalen holen und in kleine Stücke schneiden. Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Koriander vom Stiel entfernen und grob hacken. Chili grob herunterschneiden. Alle Zutaten nun in den Mörser geben und zu einer Creme zerdrücken. Abrieb der Limette und Saft hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus der Zucchini ein Netz flechten. Eine Sandwichscheibe auf das Zucchini-Netz legen und für die bessere Haftung der zweiten Scheibe etwas Tomatenmark daraufgeben. Die zweite Sandwichscheibe mit einem Glas oder einem runden, großen Ausstecher in der Mitte ausstechen und auf die erste Scheibe kleben. Die Avocadocreame in die Mitte hineinfüllen. Auf eine dritte Sandwichscheibe wieder Tomatenmark geben. Anschließend das Ganze mit der Zucchini einwickeln und in Rohrzucker wälzen.

Den Grill auf eine direkte Temperatur von circa 220 Grad Celsius und eine indirekte Temperatur von circa 170 Grad Celsius vorheizen, also auf der linken Seite mit Holzkohle befüllen und den rechten Bereich leer lassen. Für die Dosierung und das Vorglühen der Kohlen einen Anzündkamin verwenden. Die Sandwichscheibe im direkten Bereich anrösten und anschließend für circa 10 bis 15 Minuten im indirekten Bereich backen.