

Fettes Brot – belegte Stullen international

Britischer Fischstäbchen – Toast mit Erbsencreme

Französische Baguette-Stulle mit Ölsardinen

Fränkische Bratwurst-Stulle mit Malzbier-Zwiebeln

Mexikanische Steak-Stulle mit Avocado-creme

Indische Naan-Stulle mit Koriander-Möhren und Cashew-Chutney-Creme

Feine Orangen-Mousse

Britischer Fischstäbchen – Toast mit Erbsencreme

Zutaten für 8 Stücke

Tatarsauce

4 Stiele glatte Petersilie

2 EL Kapern

ca.90 g Gewürzgurke

1 EL Gewürzgurkensud

2 TL mittelscharfer Senf

100 g Salatmayonnaise

1TL getr. Estragon

Salz

Piment d'Espelette ersatzweise Paprikapulver

Erbsencreme

2 Schalotten

20 g Butter

300 g Erbsen, tiefgekühlt

2 EL stilles Mineralwasser

6 Stiele Pfefferminze

Salz

Toasts

8 Scheiben Kastenweißbrot

1 Pk. Fischstäbchen an 224g (8Stück pro Packung)

3 Tomaten

8 Mini- Römersalatblätter

Zitronenspalten zum Servieren

Zubereitung:

Für die Tatarsauce Petersilienblätter von den Stielen zupfen und nicht zu fein schneiden. Kapern fein schneiden. Gurken in kleine Würfel schneiden. Gurkensud, Senf, Mayonnaise, Estragon, Petersilie, Kapern und Gurkenwürfel mischen. Mit wenig Salz und Piment d'Espelette würzen, dann kalt stellen.

Für die Erbsencreme Schalotten in feine Würfel schneiden. Butter in einem kleinen Topf zerlassen, Schalotten darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Erbsen, Mineralwasser und 2 Prisen Salz zugeben, zugedeckt erhitzen und bei milder Hitze 6-8 Minuten dünsten. Erbsen beiseite 10 Minuten offen abkühlen lassen.

Inzwischen für die Toasts Brotscheiben auf einem Rost unter dem vorgeheizten Backofengrill in der obersten Schiene von beiden Seiten goldbraun rösten, dabei aufpassen, dass sie nicht verbrennen. Brotscheiben auf dem Rost abkühlen lassen.

Fischstäbchen nach Packungsanweisung im Backofen zubereiten. Tomaten waschen, Stielansätze keilförmig herausschneiden. Tomaten in Scheiben schneiden. Salatblätter waschen, trocken schleudern.

Minzblätter von den Stielen zupfen, grob hacken, zu den Erbsen geben und pürieren. Toasts mit Erbsencreme bestreichen. Mit Tomaten und Fischstäbchen belegen. Tatarsauce in den Salatblättern dazu servieren. Zitronenspalten separat dazu reichen.

Französische Baguette-Stulle mit Ölsardinen

Zutaten für 4 Portionen

6 Eier
250 g Creme fraiche
80 g schwarze Tapenade (Olivenpaste)
6 Blätter Salat
600 g Tomaten
300g Mini-Salatgurke
2 schlanke Baguettes à 250 g
Salz
Piment d'Espelette ersatzweise Paprikapulver
2 Dosen Ölsardinen à 84 g Abtropfgewicht
1 Beet Gartenkresse

Zubereitung

Eier anstechen und in kochendem Wasser 10 Minuten hart kochen. Eier abschrecken, abkühlen lassen und pellen. Creme fraiche und Tapenade verrühren und beiseitestellen.

Salat waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen. Tomaten in Scheiben schneiden.

Baguettes längst halbieren, die Schnittflächen mit Oliven-Creme fraiche bestreichen. Mit Salatstreifen, Tomaten und Gurkenscheiben belegen.

Eier am besten mit dem Eierschneider in Scheiben schneiden, auf die Baguette-Hälften verteilen, mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Ölsardinen mit Hilfe von 2 Gabeln filetieren, Mittelgräte entfernen und die Filets auf den Baguettes verteilen.

Kresse vom Beet schneiden, auf die Baguettes streuen und servieren.

Fränkische Bratwurst-Stulle mit Malzbier-Zwiebeln

Zutaten für 4 Stück

300 g Zwiebeln
3 EL Öl
1 TL Kümmelsaat
1 TL Koriandersaat
Salz
3 TL gelbe Senfsaat
200 ml Fleischbrühe
250 ml Malzbier
2 TL getr. Majoran
200g Kirschtomaten
2 EL Aceto balsamico
16 kleine Nürnberger Bratwürstchen
175 g Doppelrahmfrischkäse
4 TL mittelscharfer Senf
4 Broteisbeiben à 100g (kräftiges Brot)
60 g frischer Meerrettich

Zubereitung

Zwiebeln pellen und am besten mit einem Gemüsehobel in 5mm dicke Ringe hobeln. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze offen 5 Minuten dünsten. Inzwischen Kümmel, Koriander und etwas Salz im Mörser grob zerstoßen. Mit Senfsaat und Majoran zu den Zwiebeln geben, mit Brühe ablöschen. Brühe bei starker Hitze fast vollständig einkochen lassen.

Bier zugeben, bei starker Hitze fast vollständig einkochen. Tomaten waschen, trocken tupfen. Tomaten unterrühren, kurz erhitzen, bis die platzen. Balsamico unterrühren, beiseitestellen.

Restliches Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Nürnberger darin rundherum goldbraun braten. Inzwischen Frischkäse mit Senf verrühren, Broteisbeiben damit bestreichen. Meerrettich schälen.

Malzbier-Zwiebeln auf die Brote verteilen und mit Nürnbergern belegen. Meerrettich mit dem Messerrücken eines kleinen Küchenmessers über die Brote raspeln und sofort servieren.

Mexikanische Steak-Stulle mit Avocadocreme

Zutaten für 4 Stück

Avocadocreme

- 1 rote Chilischote
- 2 reife Avocados
- 1 geh. TL abgeriebene Bio- Limettenschale
- 3 EL Limettensaft

Stullen

- 60g Tortilla-Chips natur
- 8 Salatblätter
- 2 rote Spitzpaprika
- 2 Zwiebeln
- 4 dicke Scheiben Weißbrot à 100g
- 1 TL Kreuzkümmelsaat
- Salz
- 12 Rinder-Minutensteaks (aus der Hüfte) ca.600 g
- 3 EL Öl
- 2 TL geräuchertes Paprikapulver
- 12 Stiele Koriandergrün

Zubereitung

Für die Avocadocreme Chilischote putzen und waschen, dann längs halbieren, entkernen und fein hacken. Avocados halbieren und entkernen. Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus den Schalen heben und mit Chilis, Limettenschale und -saft mit Hilfe einer Gabel nicht zu fein zerdrücken. Abdeckt beiseitestellen.

Für die Stullen Tortilla- Chips grob zerbröseln und beiseitestellen. Salatblätter waschen, trocken schleudern und grob zerpfeifen. Paprika putzen, waschen und den Stielansatz abschneiden. Paprika entkernen. Paprika und Zwiebeln in 5 mm dünne Ringe schneiden.

Brotscheiben auf einem Rost unter dem vorgeheizten Backofengrill in der obersten Schiene von beiden Seiten goldbraun rösten, dabei aufpassen, dass sie nicht verbrennen. Brotscheiben auf dem Rost abkühlen lassen. Kreuzkümmel mit etwas Salz im Mörser fein zerstoßen.

Minutensteaks trocken tupfen und von beiden Seiten mit Kreuzkümmelsalz würzen. 1 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, 6 Steaks darin bei starker Hitze 3 Minuten braten, dabei 1-mal wenden. Steaks zwischen 2 flachen Tellern ruhen lassen. Restliche Minutensteaks ebenso braten und ruhen lassen.

Restliches Öl in die Pfanne geben. Paprika und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze unter häufigen Wenden 5 Minuten braten, mit Salz und Paprika würzen. Pfanne von der Kochstelle nehmen. Korianderblätter von den Stielen zupfen und unterheben.

Brote dick mit Avocadocreme bestreichen und mit Salat belegen. Ausgetretenen Fleischsaft von den Steaks mit den Paprika-Zwiebeln mischen. Steaks auf die Brote verteilen und die Paprika-Zwiebelmischung darauf geben. Mit Tortilla-Chips bestreuen und sofort servieren.

Indische Naan-Stulle mit Koriander-Möhren und Cashew-Chutney-Creme

Zutaten für 8 Stück

Cashew-Chili-Karamell

60 g Cashewkerne

75 g brauner Zucker

1 TL Chiliflocken

¼ TL Fleur de sel

Cashew-Chutney-Creme

60 g Cashewmus (Bioladen)

2 EL stilles Mineralwasser

80 g Mango-Chutney

Koriander-Möhren und Naan-Brote

500 g mitteldicke Möhren

400 g große festkochende Kartoffeln

2 EL Öl

2 TL Currypulver

2 Pakete Naan-Brot (à 4 Stück)

Salz

10 Stiele Koriandergrün

4 Stiele Pfefferminze

80 g Linsen aus der Dose

3 EL Limettensaft

1 TL abgeriebene Limettenschale

Zubereitung

Für den Cashew-Chili-Karamell Cashewkerne grob hacken. Zucker im kleinen Topf zu goldbraunem Karamell schmelzen, von der Kochstelle nehmen und sofort Cashews, Chili und Fleur de sel mit einem Holzlöffel unterrühren. Karamell auf einen Bogen Backpapier geben, verstreichen und abkühlen lassen.

Für die Cashew-Chutney-Creme Cashewmus, Wasser und Mango-Chutney verrühren und beiseitestellen.

Für die Koriander-Möhren die Möhren putzen und schälen, nach Belieben etwas vom Grün stehen lassen. Möhren längs halbieren. Kartoffeln schälen, längs in 2 cm dicke Stücke schneiden und in kaltes Wasser legen.

Öl im breiten Topf erhitzen, Currypulver unterrühren. Tropfnasse Kartoffeln unterrühren, salzen und zugedeckt bei milder Hitze 10 Minuten dünsten. Möhren unterheben, salzen und weitere 15 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten, eventuell etwas Wasser zugeben, damit die Kartoffeln nicht ansetzen.

Naan-Brote nach Packungsanweisung im Backofen zubereiten. Koriander- und Minzblätter von den Stielen zupfen und grob schneiden. Linsen unter die Möhren mischen, Limettensaft und Limettenschale unterrühren, eventuell nachwürzen. Kräuter untermischen. Cashew-Chili-Karamell grob hacken.

Naan-Brote mit Cashew-Chutney-Creme bestreichen. Koriander-Möhren darauf verteilen, mit Cashew-Chili-Karamell bestreuen und sofort servieren.

Feine Orangen-Mousse

Zutaten für 4 Portionen

4 Blatt weiße Gelatine
150 ml frisch gepresster Orangensaft
80 g Rohrohrzucker
300 g Vollmilchjoghurt
200 ml Schlagsahne

Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orangensaft und Zucker in einem kleinen Topf erhitzen aber nicht kochen lassen. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Topf vom Herd nehmen und 3 EL Joghurt einrühren. Die Gelatinemischung nun unter den restlichen Joghurt rühren. Kühl stellen, bis die Masse anfängt zu gelieren. Wenn es soweit ist, die Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse. In eine Schale füllen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.