

# Oles Kitchenclub

Mit Originalrezepten vom Camp D-Kochworkshop



## Italian Style Beef Sandwich

für 2–4 Personen



### ZUTATEN:

- Ciabatta-Brötchen  
(je nachdem, wie viel ihr essen wollt)
- **für die Mayo:** 1 Eigelb, 2 TL Senf, 1 EL Essig Balsamico Bianco (gibt es z. B. bei Edeka), ½ TL Zucker, 125 ml Pflanzenöl, Meersalz, ggf. einen Spritzer Zitrone
- **für die Senf-Crème-fraîche:** Dijonsenf grob und fein, etwas gehackten frischen Thymian, ggf. etwas Sahne, Pfeffer, Meersalz, Zucker
- **für den Belag:** pro Person 125 g Rinderfilet oder Roastbeef (als Bratenaufschnitt), Putenfleisch oder Hähnchenbrustfilet
- Tomaten, geviertelt und entkernt
- Olivenöl
- Schnittlauch
- Pfeffer
- Meersalz
- Zucker
- ½ Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzehe, gepellt und gerieben
- eine kleine Handvoll Pinienkerne, goldbraun geröstet
- ca. eine kleine Handvoll Parmesankäse, frisch gerieben
- ½ Glas Olivenöl
- Feta-Käse
- rote Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- Rucola, geputzt

### Mayo

Eigelb, Senf, Balsamico-Essig und Zucker mit dem Schneebesen vermengen. Dann das Öl langsam nach und nach einlaufen lassen und dabei kräftig rühren. Wenn es eine glatte Masse ist und sich das Öl nicht von den anderen Zutaten trennt, habt ihr alles richtig gemacht. Jetzt mit Meersalz und ggf. etwas Zitronensaft abschmecken. Hier könnt ihr nach Belieben frische Kräuter, Knoblauch oder was ihr sonst noch wollt, dazugeben.

### Senf-Crème-fraîche

Feinen und groben Dijonsenf mit Crème fraîche, gehacktem Thymian und ggf. etwas Sahne verrühren. Dann mit Pfeffer, Meersalz und einer kleinen Prise Zucker abschmecken.

### Tomatensalat

Tomatenviertel in 0,5 cm große Würfel schneiden und mit Meersalz, etwas Zucker, Pfeffer und Olivenöl zu einem Tomatensalat verrühren. Wenn gewünscht, mit Schnittlauch verfeinern.

### Pesto

Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan und Basilikum mit einem Mixer/Zauberstab zerkleinern. Mit Meersalz abschmecken.

### Fleisch

In Scheiben (so dick wie ein kleiner Finger) geschnitten, mit Meersalz und Pfeffer gewürzt und in der heißen Pfanne in etwas Pflanzenöl 2–4 Minuten rosa gebraten (zwischendurch mal wenden). Wenn ihr Putenfleisch oder Hähnchenbrustfilet verwendet, dann 1–2 Minuten länger braten. Noch einfacher geht es mit Bratenaufschnitt, da müsst ihr nichts mehr machen.

### Das große Finale

Die Ciabatta-Brötchen im Ofen ein paar Minuten knusprig aufbacken. Alles in Schüsseln auf den Tisch stellen, auch Rucola, rote Zwiebeln und Feta-Käse – jetzt kann jeder sich sein persönliches Sandwich bauen.

**Oles Tipp:** Das Wichtigste bei eurem Sandwich ist, dass ihr es ausprobiert. Eurer Kreativität sind überhaupt keine Grenzen gesetzt.