

# WALLISER CLUBSANDWICH



Episode 020 Walliser Clubsandwich / Flavorites – Jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

## Rezept für 2 Sandwiches

### FRISCHKÄSE-AUFSTRICH

- 1-2 EL Frischkäse
- 6 Trockenaprikosen
- 1 EL Senf
- 1 Prise Safran
- Salz
- Pfeffer

1. Die Trockenaprikosen in feine Streifen schneiden. In einer kleinen Schüssel mit dem Frischkäse vermischen, Senf dazu geben.

2. Mit Safran, Salz und Pfeffer abschmecken, alles zu einem cremigen Aufstrich verrühren.

### MAYONNAISE

- 2 Eigelb
- 2 TL Senf
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Zitronensaft
- 4-5 EL Rapsöl
- 2 TL Ketchup
- 1 Knoblauchzehe

1. Die Eigelbe in eine Schüssel schlagen. Senf dazu geben, Salz und Pfeffer sowie ein paar Spritzer Zitronensaft. Mit dem Löffel alles gut verrühren.

2. Langsam das Rapsöl dazu träuffeln und immer weiter rühren, regelmässig und fleissig. So bindet die Mayonnaise – dazu braucht es nicht einmal einen Schwingbesen.

3. Zum Schluss etwas Ketchup und fein gehackten Knoblauch dazu geben.

### CLUBSANDWICH

- 50g Walliser Trockenspeck am Stück
- 1 Zwiebel
- etwas Öl
- 1 Lammhüftli
- 100g Walliser Raclettekäse
- 6 Scheiben Vollkorn-Toastbrot
- 2 Eier
- 2 lange Holzspiessli

1. Den Speck hobeln und mit Zwiebelringen in einer Bratpfanne in wenig Öl anrösten.

2. Lammhuft in kleine Schnitzel schneiden, flach klopfen und leicht salzen. Kurz von beiden Seiten auf dem Grill anbraten.

3. Raclettekäse mit der Schnittseite neben das Feuer stellen und schmelzen lassen.

4. Toastbrot toasten.

5. Das Ei in eine Bratpfanne schlagen und Spiegelei anbraten.

6. Zum Bau des Clubsandwichs: Als Basis eine Scheibe Toastbrot mit Käseaufstrich bestreichen, Lamm-schnitzel, Zwiebeln und Speck darauf legen, Raclettekäse darüber fließen lassen und die Deckscheibe Toastbrot mit Knoblauch-Mayonnaise bestreichen. Den zweiten Stock gleich zusammenbauen. Vor dem «Dach» kommt das Spiegelei und dann eine Scheibe Toastbrot mit einem «Dachfenster» für das Eigelb. Das Clubsandwich mit einem Holzspiessli zusammen halten, diagonal schneiden.



Wer beim Stichwort «selbstgemachte Mayonnaise» Herzrasen kriegt, sollte Renés puristische Variante versuchen. Sie kommt sogar ohne Schwingbesen aus.

Dieses Rezept stammt aus Flavorites von René Schudel