

REZEPT

Union Square Café Tuna Club Sandwich

ZUTATEN FÜR 4 SANDWICHES

Für die Zitronen-Aioli:

- 2 Dotter (wie alle anderen Zutaten zimmerwarm)
- 1 EL Zitronensaft
- 2 TL Rotweinessig
- 1 EL Dijonsenf
- 1 fein gehackte Knoblauchzehe
- 1 Prise Salz
- 150 ml Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle

Für den Tunfisch:

- 1 Handvoll gewürfeltes Gemüse (Karotten, Stangensellerie, Zwiebel)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Pfefferkörner
- 500 g Tunfisch

Für die Füllung:

- 1 TL Fenchelsamen
- je 2 EL klein gewürfelter roter und gelber Paprika
- 3 bis 4 EL fein gehackte rote Zwiebel
- 1 EL in feine Streifen geschnittenes Basilikum
- 1 Zweig gehackte Minze
- Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft zum Abschmecken
- 8 dünne Scheiben Räucherspeck
- 12 Scheiben gutes knusprig getoastetes Toast- oder Weißbrot á 1 cm Dicke
- 1 Handvoll gewaschene und getrocknete Rucolablätter

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten für die Aioli außer Öl und Pfeffer in einen Mixbecher geben und unter langsamer Zugabe des Olivenöls mit dem Pürierstab zu einer Mayonnaise aufmischen.

Anschließend herzhaft pfeffern.

- Gewürfeltes Gemüse, Lorbeerblatt und Pfefferkörner in einem Topf mit 1 Liter Wasser aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen. Den Tunfisch in 5 bis 6 cm große Stücke schneiden, in den Topf geben und knapp 10 Minuten sanft köcheln. Tunfisch herausnehmen und noch warm mit den Händen in kleine Stücke zupfen.
- Fenchelsamen in einer Pfanne ohne Fett anrösten, im Mörser möglichst fein zerstoßen und in eine große Schüssel geben. Dazu kommen jetzt Paprika, Zwiebel, geschnittenes Basilikum, 1 Zweig gehackte Minze, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft. Alles verrühren und dabei den Tunfisch und zwei Drittel der Zitronen-Aioli untermengen.
- Räucherspeckscheiben in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten und auf Küchenpapier legen.
- Für jedes Sandwich eine Scheibe getoastetes Brot mit etwas von der restlichen Aioli bestreichen, einen guten EL Tunfischsalat darauf geben, dann einige Blätter Rucola, 1 Scheibe Speck und wieder eine dünn bestrichene Scheibe Brot. Dann noch einmal Tunfisch, Rucola und Speck und mit der dritten Brotscheibe bedecken.
- Die fertigen Sandwiches mit einem Wellenschliffmesser halbieren und die Hälften mit Zahnstochern fixieren.