



CLUB SANDWICH

Für 4 Sandwiches

Anleitung

Für das Chutney die Mango schälen, vom Stein schneiden und würfeln. 1 rote Zwiebel fein würfeln (die andere in Streifen schneiden und für die Sandwiches beiseite legen – wird erst später benötigt). Ingwer schälen, reiben. Chilischote entkernen, fein hacken. Das Öl in einem Topf erhitzen, gewürfelte Zwiebel, Ingwer und Chili darin bei mittlerer Hitze kurz dünsten. Mango und Currypulver dazugeben und 2 Minuten weiterdünsten. Mit dem Orangensaft ablöschen und 10 Minuten bei niedriger Hitze einköcheln lassen. Mit Salz und 1 TL Zucker würzen, mit Limettensaft abschmecken. Abkühlen lassen.

Für die Sandwiches die Gurke waschen und mit einem Sparschäler der Länge nach in breite Streifen hobeln. Sollte das Kerngehäuse zu wässrig sein, grob entfernen. Gurkenstreifen in eine kleine Schüssel geben, salzen und ziehen lassen. Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Toastscheiben goldbraun toasten. Das Wasser der Gurken abgießen und die Streifen evtl. mit Küchenpapier etwas trocken tupfen. Auf jede Toastscheibe einen Teelöffel Majo verstreichen. Auf 4 Toastscheiben Salat und Gurken geben, dann den Lachs und die Zwiebeln verteilen, ebenso das Chutney. Mit den 4 restlichen Toastscheiben bedecken und mit übrigem Mango-Chutney servieren.

Zutaten

Für das Chutney:

- 1 reife Mango
- 2 rote Zwiebeln
- ein kleines Stück Ingwer (ca. 2 cm)
- ein Stück rote Chilischote (je nach Geschmack)
- 1 TL Olivenöl
- 1/2 TL Currypulver
- 3 EL Orangensaft
- Salz, Zucker
- 2 TL Limettensaft

Für die Sandwiches

- 1/2 Gurke
- 8 Scheiben Sandwichtoast
- 8 TL Mayonnaise
- einige Salatblätter
- 200 g Räucherlachs