

Für jeden ordentlichen Ami gehört der Truthahn zum Thanksgiving-Tag. Wer's ne Nummer kleiner braucht, macht sich ein Turkey-Sandwich zurecht.

Rezept · Gut, wer in ur-US-amerikanischer Tradition zu Thanksgiving einen Truthahn im Rohr hatte. Denn der hat bestimmt was davon übrig. Wir anderen verarbeiten entweder Putenschnitzel oder begnügen uns mit Putenbrustaufschnitt von der Fleischtheke unseres Vertrauens. Gemeint sind vor allem die vielen deutschen Fans des ur-US-amerikanischen Football-Sports. Traditionell finden nämlich an Thanksgiving zwei Spiele der NFL statt, und zum Fernsehgucken gehören Snacks wie dieses (moderne) Turkey-Sandwich einfach dazu.

[Lesezeit ca. 3 min]

Grundsätzlich handelt es sich also um ein Sandwich: Zwischen zwei Brothälften, die mit Mayo oder Remoulade oder so bestrichen wurden, klemmt man diverse pflanzliche und ganz bestimmt mindestens eine fleischliche Komponente. Übrigens: Was bei uns einfach „Hamburger“ heißt, nennen viele Amis korrekterweise „Hamburger-Sandwich“. Und wenn kein Rindfleischfladen drin ist, dann ist es auch kein Hamburger, sondern ein Irgendwas-Sandwich. So viel Genauigkeit muss sein.

Das ganz klassische Turkey-Sandwich wird aus Turkey-Leftover gefertigt und hat seinen Saisonhöhepunkt folgerichtig in den Tagen nach dem US-amerikanischen Erntedankfest, dass drüben der vielleicht höchste Familienfeiertag ist. Schließlich kommen an Thanksgiving (jeweils der vorletzte Donnerstag im November) möglichst alle Familienmitglieder, ganz gleich, wo sie gerade leben, im Elternhaus zusammen. Und zur guten Tradition gehört es auch, einsame und arme Menschen, die man kennt, dazu zu laden. Essbares gibt es genug. Ein Familien-Turkey wiegt gern einmal fünf Kilo oder mehr. Allein schon die traditionelle Füllung kommt bisweilen auf zwei, drei Kilo. Dazu werden mindestens vier ebenfalls klassische Beilagen gereicht – ein Süßkartoffelpüree ist dabei ebenso unverzichtbar wie zwei Sorten Gemüse. Selbst wenn also zehn, zwölf Personen um den Tisch herum sitzen, wird etwas übrigbleiben – Material für Sandwiches an den Folgetagen.

Die Zutaten für 4 Sandwiches:

400 g Putenbrust in dünnen Scheiben

8 nicht zu dicke Scheiben helles Mischbrot

8 Streifen Bacon

2 reife Avocado

für die Remoulade

1 ganzes Ei

1 Eigelb

1 TL mittelscharfer Senf

1 EL Kapern

2 Cornichons

1/2 Schnittlauch

ca. 150 ml neutrales Öl

Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Die Zubereitung:

Zuerst bereitest du die Sauce (Spread), die in Wahrheit keine waschechte Remoulade ist. Dazu rührst du zunächst eine Mayonnaise an. Du kennst das Spiel ja schon: Eier mit Senf verrühren, salzen, pfeffern. Dann das Öl (es sollte im Volumen etwas mehr sein als die Ei-Senf-Mischung) angießen. Pürierstab bis zum Grund des hohen Gefäßes versenken. Laufen lassen und langsam hochziehen, sodass eine cremige Masse entsteht. Mit ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken.

Wichtig: Die Kapern müssen sehr, sehr gut abgespült sein und dann auf Küchenkrepp getrocknet werden. Auch die Gürkchen sollten so trocken wie möglich sein. Hack beides sehr fein. Schneid den Schnittlauch in feinste Röllchen und hack ihn mit den anderen Zutaten durch. Heb die Mischung vorsichtig unter die Mayonnaise. Die sollte dann noch etwas eine halbe Stunde im Kühlschrank durchziehen dürfen.

Brate den Bacon in der Pfanne kross und leg ihn zum Entfetten auf Küchenpapier. Halbier die Avocado und entferne den Kern. Heb das Fruchtfleisch aus den Schalen und schneide es in Scheiben.

Ich nehme als Grundlage ein helles Mischbrot, zum Beispiel Oberländer. Industrie-Toast empfiehlt sich nicht, wenn Toast, dann besser Kastenweißbrot. Aber auch dunklere Brotsorten sind möglich, wenn sie sich denn wenigstens ein bisschen toasten oder in der Pfanne (eine feine Variante) rösten lassen. Außerdem sollten die Brotscheiben nicht dicker als ein Mittelfinger geschnitten sein.

Und wo wird angerichtet: Gib auf eine Brotscheibe gut 1 EL Spread (oder sogar bisschen mehr). Leg darauf ein Viertel der Avocado-Schnitze. Staple nun ein Viertel der Putenbrust darauf. Kröne mit je zwei Baconstreifen. Gib noch einmal eine dünnere Schicht Remoulade darauf, bedecke das Ganze mit der anderen Brotscheibe und drücke die Sache an. Halbier das Sandwich und befestige die Sache mit einem Zahnstocher.