Angeblich hat der 4. Earl von Sandwich schon um 1760 herum das Butterbrot erfunden – und ihm seinen Namen gegeben. Und so britisch der Adelstitel, so urbritisch ist das Sandwich als Mahlzeit. Wobei es eben kein Butterbrot ist, weil anstelle der Butter Sandwich-Spread aufs Brot gehört. Immer noch bekommt man klassische Sandwiches in vielen Pubs, wobei meist Chips, also Pommes, dazu serviert werden. Der absolute Klassiker ist aber das Gurkensandwich zum 5-Uhr-Tee. Nun scheint es keine Kunst zu sein, bisschen Toast zu belegen und in Dreiecke zu schneiden, aber das Geheimnis steckt im Aufstrich, der im folgenden Rezept die Hauptrolle spielt.

Die Zutaten (für 8 Sandwiches):

Spread
2 Dotter von ganz frischen Eiern
1 TL englischer Mustard oder mittelscharfer (Löwen)Senf
evtl. ein wenig einfacher Weinessig
neutrales Pflanzenöl
Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Worcester-Sauce
4 Cornichons
1 kl. Schalotte
je 1 Handvoll gehackte Petersilie und gehackter Kerbel
Ei-Bacon-Sandwich
4 Scheiben Kastenweißbrot
1~2 Blätter Romano-Salat
2 hartgekochte Eier
4 Streifen Bacon
1 kleine Handvoll frische Kresse
Gurken-Sandwich
4 Scheiben Kastenweißbrot
1/2 Salatgurke
2~3 Radieschen
Salz

Die Zubereitung:

Der Aufstrich ähnelt stark einer Remoulade, bekommt aber vor allem durch den Geschmack

und die Menge an Senf und die Worcester-Sauce seine britische Note. Britischer Mustard ist sehr gelb und relativ dünnflüssig, aber nicht allzu scharf. Willst du hiesigen Senf verwenden, kannst du denn durch Beigabe von Weinessig in die richtige Richtung drehen. Zunächst machst du eine Majonäse, am besten mit dem Pürierstab und dem zugehörigen hohen Behälter. Gib den Senf hinein, würze gut mit Salz und Pfeffer sowie ein paar Spritzern Zitronensaft und ordentlich Worcester-Sauce und füg dann die beiden Eigelbe hinzu. Jetzt hältst du das Gefäß gegen das Licht und füllst dieselbe Menge Öl an wie bereits an Zeug darin ist. Steck den Pürierstab hinein bis auf den Boden und starte das Ding. Sobald sich eine weiche Masse bildet, ziehst du den Zerhacker ganz langsam nach oben bis das ganze Öl eingearbeitet ist. Ohne Pürierstab geht's auch: Dann brauchst du eine Schale mit rundem Boden und einen passenden Schneebesen. Dann rührst du zunächst Dotter, Senf und Gewürze zusammen und schlägst anschließend das in dünnem Strahl zugefügte Öl hinein. Hack die Gürkchen und die Schalotte sowie die Kräuter sehr, sehr fein. Füll die Majonäse in eine Schale und heb diese Zutaten unter. Schmeck das Ganze mit mehr Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Worcester-Sauce ab, bei Bedarf kannst du auch noch ein paar Tropfen Essig einrühren. Deck die Schüssel ab, und lass das Sandwich-Spread mindestens eine Stunde im Kühlschrank durchziehen.

Für das Ei-Sandwich hast du die Eier am besten vorgekocht und kaltgestellt und den Bacon in der heißen Pfanne ausgelassen. Kresse bekommt man ja im kleinen Kästchen, und du kannst mit der Schere ernten. Kommen wir zum Toast, besser: NICHT zum Toast, denn die mehr oder weniger pappigen Scheiben, die du im Supermarkt kriegst, eignen sich eigentlich nicht. Im ungetoastenen Zustand haben sie Konsistenz von Bierdeckeln, außerdem sind sie zu dünn. Was du brauchst, ist Kastenweißbrot. Das gibt es beim Bäcker deines Vertrauens in einer von zwei Varianten: Entweder mit quadratischem Querschnitt unter dem Namen „Toast“ oder in der Form, die entsteht, wenn beim Backen ein bisschen Teig oben herausquillt. Quadratischer Toast ist perfekt, Weißbrot geht auch. Schneid die Scheiben am besten selbst oder – wenn du dir das Brot beim Bäcker schneiden lässt – gib an, dass die Scheiben ein wenig dicker als gewöhnlich sein sollen. Bei Sandwiches wird das Toastbrot gewöhnlich entrindet, aber was fängt man mit der Rinde an? Du kannst sie also auch dran lassen.

Zum Zusammenbau legst du zwei Scheiben nebeneinander und bestreichst beide recht großzügig mit dem Spread. Das geht am besten mit einem Esslöffel. Die hartgekochten Eier hast du in Scheiben geschnitten (am besten geht das mit dem klassischen Eierschneider, ja,

der mit den Drähten…). Leg ein oder zwei Salatblätter auf die eine Scheibe, verteil die Eierscheiben darauf und streu ordentlich Kresse darauf. Leg zwei Baconstreifen darauf und klapp die andere Hälfte darauf. Schneide das Ding schräg in zwei Dreiecke und fixiere die Scheiben, indem du einen Zahnstocher mittig durchsteckst.

Das Gurkensandwich geht noch einfacher. Schneid die Gurke in dünne Scheiben (gehobelt wäre zu dünn) und zerleg auch die gewaschenen und geputzten Radieschen entsprechend. Bestreich zwei Toasthälfte mit Spread und leg eine großzügige, mehrlagige Schicht Gurken darauf. Dazu dann sechs, acht Radieschenscheiben. Salz das Ganze, klapp zu, schneide zurecht und fixier die Dinger. Fertig.

Klassische britische Sandwiches sind nicht nur eine nette Zwischenmahlzeit oder eine Alternative zum gutdeutschen Abendbrot, sondern beinahe unverzichtbarerer Bestandteil eines Picknicks, besonders wenn sich dieses am englischen Stil orientieren soll.