

## Freestyle Club Sandwich

### Zutaten für 4 Personen

#### Club Sandwich

4 Rindshohrückensteaks à 180g  
Salz, Pfeffer, frischer Thymian  
12 kleinere Salatblätter (Kopfsalat)  
4 Stück Essigurken  
2 Stück Tomaten

#### Homemade Ketchup

2 Stk. Tomaten (coeur de boeuf)  
1 Stk. rote Pepino entkernt  
1 Stk. rote Schalotte geschält  
1 KL Ingwer frisch gehackt  
2 Zehen Knoblauch geschält  
3 EL Zucker  
2 EL Tomatenpüree  
4 EL Balsamico Weiss  
4 EL Orangensaft  
2 EL Sojasauce  
1 EL Olivenöl (Sole e gusto)

#### Italien bread

400g Weissmehl  
1.5 KL Salz  
2 EL Olivenöl  
2.4 dl handwarmes Wasser  
30g Backhefe  
Meersalz, Pfeffer (Wiberg)

### Vorbereitung:

Für das Brot alle Zutaten in eine Schüssel geben und (vorteilhaft mit einer Knetmaschine) 10 Minuten zu einem homogenen Teig verarbeiten. Anschliessend den Teig zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen.

In der Zwischenzeit Tomaten, Pepino, Schalotte und Knoblauch grob zusammenschneiden. In einem mittleren Topf etwas Olivenöl erhitzen und das Gemüse mit dem Tomatenpüree kurz andünsten. Restliche Zutaten begeben und bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Anschliessend das Ganze mit einem Mixer fein pürieren. In ein Einmachglas abfüllen und kühlstellen.

Nun den Brotteig aus der Schüssel nehmen und in zwei gleiche Stücke teilen. Die Teigteile gleichmässig länglich formen (wie ein dickes Baguette) und auf ein mit Backpapier versehenes Backblech geben.

Backofen auf 180° Celsius Umluft vorheizen. Die Brote mit etwas Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle leicht würzen. Sobald der Ofen die Temperatur erreicht hat, die Brote für ca. 20 Minuten backen. Anschliessend aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter etwas auskühlen lassen.

### **Zubereitung:**

Die Hohrückensteaks mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und beidseitig ca. zwei Minuten anbraten. Nun die Hitze reduzieren und 1 EL Butter und frischer Thymian begeben. Die Steaks nochmals je zwei Minuten bei mittlerer Hitze braten. Anschliessen die Steaks auf einem Teller warmstellen.

Nun die Brote in ca. zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit dem Fleischsaft vom Teller beträufeln. Das Fleisch in Streifen schneiden und abwechslungsweise mit Salat, Essiggurken, Ketchup und Tomaten in zwei bis drei Lagen aufschichten. Das Ganze mit einem Holzspieß fixieren und nach Belieben mit Pommes oder Wedges servieren.

**Ä Guetä !**

