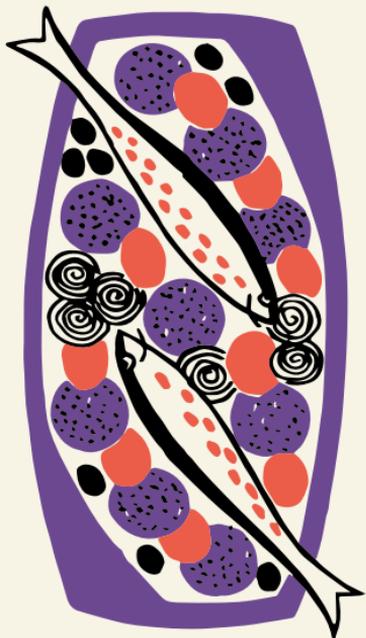


SUSANNE WALTER

Das knusprigste Club Sandwich der Welt



35 Fingerfood-Klassiker
und wie sie immer gelingen

INSEL



insel taschenbuch 4884

Susanne Walter

Das knusprigste Club-Sandwich der Welt



Aromatisch, unkompliziert und kommunikativ: Fingerfood-Häppchen gehören nicht von ungefähr zu den beliebtesten Snacks überhaupt. *Das knusprigste Club-Sandwich der Welt* versammelt in 35 Rezepten eine abwechslungsreiche, raffinierte und dennoch unkomplizierte Auswahl von Appetitanregern und Sattmachern, die auf jeder *Mad Men*-Party Eindruck schinden würden. Wie der Bacon dabei knusprig bleibt und wie Gemüse heute selbst Grünzeugskeptiker überzeugen kann? Spitzenköchin Susanne Walter demonstriert es.

Susanne Walter, geboren in Baden-Württemberg, absolvierte ihre Ausbildung zur Köchin bei Jean-Claude Bourgueil im *Schiffchen* in Düsseldorf, bevor sie in Belgien internationale Gastronomie-Erfahrung sammelte. Zurück in Deutschland, kochte sie mit Eckart Witzigmann für den *Feinschmecker* und gründete ein Catering-Unternehmen. Sie ist zudem als Foodstylistin, Rezept- und Buchautorin tätig. Susanne Walter wohnt in Hamburg.

Susanne Walter

Das knusprigste Club-Sandwich der Welt

35 Fingerfood-Klassiker
und wie sie immer gelingen
Illustrationen von Maggie Jarvis



Insel Verlag

Text und Illustrationen © Peter Pauper Press
Die amerikanische Originalausgabe erschien 1967 unter dem
Titel *Festive Snacks & Canapes* bei Peter Pauper Press, Inc.
Die deutsche Fassung wurde mit freundlicher Genehmigung von Peter
Pauper Press von Susanne Walter überarbeitet und aktualisiert.

Erste Auflage 2021

insel taschenbuch 4884

© Insel Verlag Berlin 2021

Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das der Übersetzung,
des öffentlichen Vortrags sowie der Übertragung durch
Rundfunk und Fernsehen, auch einzelner Teile.

Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form
(durch Fotografie, Mikrofilm oder andere Verfahren)

ohne schriftliche Genehmigung des Verlages
reproduziert oder unter Verwendung elektronischer
Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Vertrieb durch den Suhrkamp Taschenbuch Verlag

Umschlag: Schimmelpenninck.Gestaltung, Berlin

Umschlagillustrationen: Maggie Jarvis

Druck: Memminger MedienCentrum AG

Bindung: Conzella Verlagsbuchbinderei GmbH & Co KG,
Aschheim-Dornach

Printed in Germany

ISBN 978-3-458-68184-7

Das knusprigste Club-Sandwich der Welt

Liebe Leserinnen und Leser!

Vielleicht sind Sie ja gerade genauso entzückt wie ich, als ich dieses kleine Kochbuch in einem amerikanischen Vintageladen entdeckte. Es erschien nämlich schon einmal; bei Peter Pauper Press, einem Verlag, der Ende der 1920er vom dem jungen New Yorker Ehepaar Peter und Edna Beilenson gegründet worden war und geführt wurde. Sie arbeiteten mit diversen Grafikkünstlern zusammen, viele von ihnen waren vor den Nazis aus Europa nach Amerika geflohen. Ihre Bücher sollten den Lesern das Leben leichter und schöner machen.

Peter brachte sein Knowhow in Buchdruck und Satz ein, Edna ihren Sinn für Gestaltung – und ihre feministischen Ideen. Eine davon war eine Serie kleiner Kochbücher. Denn zum einen beklagte Edna, dass Frauen in der Druck- und Verlagsbranche dramatisch unterrepräsentiert waren. Zum anderen war sie davon überzeugt, dass Frauen sich im Beruf verwirklichen und deshalb nicht allzu viel Zeit am Herd verbringen sollten. So versammelte sie in ihren Kochbüchern Klassiker der unkomplizierten Küche. Und ließ jeden einzelnen dieser Bände von einer Frau editieren und illustrieren.

Sie erschienen in den Fifties und Sixties, Depression und Krieg waren überstanden, die Wirtschaft boomte, und plötzlich wurde lässige Stilsicherheit ebenso wichtig wie das Essen selbst.

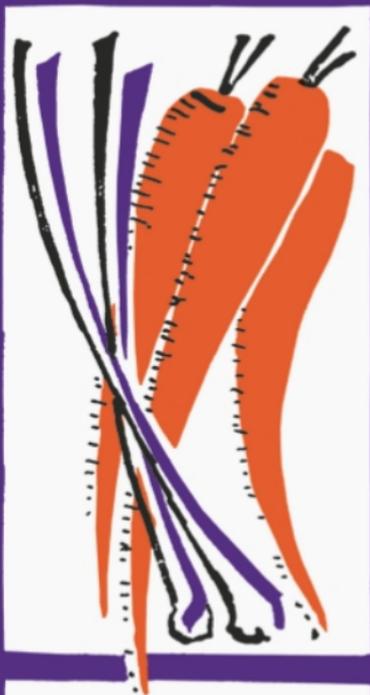
Statt an gesetzte Tafeln luden die Menschen einander zu lockeren kleinen Feiern mit Jazzmusik, Cocktails und Fingerfood ein. Und die Bücher der Beilensons trafen den Nerv der Zeit.

Heute wird ihr Verlag von ihren Nachfahren weitergeführt, mittlerweile ist er auf hochwertige Kinderbuchreihen sowie auf Non-Books spezialisiert. Menschen lieben und konsumieren Fingerfood mehr denn je, die Back- und Kochbuchserie gibt es nur noch antiquarisch. Doch sie ist viel zu schön, um sie nicht wiederaufleben zu lassen.

Eine dieser von mir modernisierten Neuauflagen halten Sie also nun in Ihren Händen. Ich habe den experimentierfreudigen amerikanischen Spirit von einst mit meiner europäischen Expertise und unserem modernen Anspruch an eine vielseitige, gesunde Ernährung angereichert.

Herausgekommen sind 35 interkontinentale *All Time Favourites*, die an den Chic von Tiki-Bars, Mid-Century-Cocktailgelage und Pan-Am-Lounges denken lassen. Sie sind nicht nach Themen geordnet, sondern mehr wie ein nicht enden wollender Strom der Köstlichkeiten. Sie sind geeignet für Hobby- oder Gelegenheitsköche, passen zu eleganten Dinnerpartys ebenso wie zu mitternächtlichen Imbissen, Fußballspielen oder Picknicks. Hauptsache, aromatisch und unkompliziert! Ihre Gäste werden maximal einen kleinen Löffel benötigen. Versprochen!

Ihre Susanne Walter



Sellerieschiffchen

Mit Blauschimmelkäse

Schon Betty Draper wusste in Mad Men mit diesen Häppchen die Gunst der Gäste zu gewinnen, kein Wunder, denn die Kombination aus knackigem Staudensellerie, würzigem Blauschimmelkäse, knusprigen Walnüssen und fruchtig herben Preiselbeeren ist und bleibt perfekt. Alternativ können Sie auch Chicoreeblätter mit derselben Füllung belegen.

Ergibt ca. 15 Stück, Zubereitungszeit 15 Minuten

5 mittlere Stangen Staudensellerie

50 g Walnüsse

1 TL Butter

75 g Roquefort oder Gorgonzola

50 g Doppelrahmfrischkäse

30 ml Sahne

Pfeffer

2 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)

Die geschälten Selleriestangen schräg in ca. 6 cm lange Stücke schneiden und auf eine Platte setzen. Sollten die Schiffchen keinen guten Stand haben, die Stücke an der Unterseite flach anschneiden.

Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne mit Butter unter häufigem Wenden goldbraun rösten.

Blauschimmelkäse grob würfeln und mit dem Frischkäse und der Sahne in einem schlanken Rührbecher mit einem Pürierstab zermusen. Die Blauschimmelcrème mit Pfeffer abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen. Wer keinen besitzt, kann die Crème einfach in einen Gefrierbeutel füllen und eine Ecke so abschneiden, dass ein ca. 0,5 cm breites Loch entsteht.

Die Crème in die Sellerieschiffchen drücken. Jeweils einen kleinen Klacks Preiselbeeren darauf geben und die Schiffchen mit Walnüssen bestreuen. Mit Sellerieblättchen garnieren.

Hot Dog

Mit Cole Slaw

Auch wenn behauptet wird, der erste Hot Dog sei in Frankfurt am Main entstanden, besteht doch kein Zweifel daran, dass er in den USA zur Berühmtheit wurde. Der deutsche Einwanderer Charles Feltman begann 1867 damit, seine an Dackel erinnernde Wurst im Brötchen am Strand von Coney Island zu verkaufen. Am Anfang noch mit einem Handkarren ausgerüstet, lief das Geschäft so gut, dass er bald schon sein erstes Hot-Dog-Restaurant eröffnete.

Internationalen Erfolg erlangte der Hot Dog 1893 während der Weltausstellung in Chicago. Und mittlerweile findet all-

*jährlich am Independence Day ein Hot-Dog-Wettessen statt,
der aktuelle Weltrekord liegt bei 75 Stück – in 10 Minuten!*

Für 4 Hot Dogs, Zubereitungszeit 30 Minuten

Cole Slaw:

150 g Spitzkohl

75 g Rotkohl

75 g Karotte

1 Jalapeño-Chilischote

1 Bund Koriander, ersatzweise Basilikum

40 ml frischer Limetten- oder Zitronensaft

1 ½ EL Ahornsirup

120 g Naturjoghurt

2 EL Mayonnaise

Außerdem:

4 Hot-Dog-Brötchen

4 Frankfurter Würstchen

4 EL Senf

Für den Cole Slaw Spitzkohl mit einem Messer in möglichst feine Streifen schneiden, Rotkohl mit einem Gemüsehobel in sehr feine Streifen hobeln. Karotten schälen und grob raspeln. Jalapeño fein hacken. Koriander grob hacken.

Für das Dressing Zitronensaft mit Ahornsirup, Salz, Pfeffer, Joghurt und Mayonnaise verrühren.

Rotkohl, Spitzkohl, Karotten, Chili und Koriander mit dem Dressing mischen und ca. 30 Minuten marinieren. Vor

dem Servieren noch einmal abschmecken und gegebenenfalls noch etwas Limettensaft, Salz oder Ahornsirup unterrühren.

Backofen derweil auf 150 °C erhitzen. Würstchen in heißem Wasser (ca. 90 °C) 5 Minuten erhitzen. Hot-Dog-Brötchen der Länge nach aufschneiden und im heißen Backofen aufwärmen.

Hot-Dog-Brötchen mit Cole Slaw füllen und jeweils ein Würstchen darauf setzen. Senf darauf verteilen.

Gefüllte Tomaten

Klein und fein

Diese Tomaten sind das ideale Fingerfood: kein Abbeißen und Kleckern, sondern einfach nur ein Happes – und der ist wirklich köstlich. Zugegeben: Man sollte sich beim Zubereiten auch ein bisschen geschickt anstellen. Wer kleinteilige Arbeit nicht leiden kann, der wende sich lieber einem anderen Gericht zu.

12 Stück, Zubereitungszeit 25 Minuten

12 kleine Tomaten (am besten eignen sich Tomaten von ca. 30 g)

Füllung:

25 g Toast- oder Baguettebrot

4 EL Olivenöl

2 EL Pinienkerne

40 g Schafskäse

1 EL fein gehackte, schwarze Oliven

5 Basilikumblättchen

Tomaten waschen, Rispen entfernen und einen ca. 3 mm breiten Deckel abschneiden. Eventuell für einen besseren Stand an der Unterseite ein klitzeklein wenig begradigen. Dafür ein scharfes Messer verwenden. Schneiden Sie zu viel ab, ist die Tomate unten geöffnet und lässt sich nicht mehr gut füllen.

Tomaten mit einem kleinen Kugelausstecher oder einem Mokkalöffel aushöhlen.

Für die Füllung Brot in 2 mm feine Würfelchen schneiden und mit 3 EL Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur goldbraun rösten, abkühlen lassen.

Pinienkerne in einer Pfanne mit dem restlichen Olivenöl bei mittlerer Temperatur unter regelmäßigem Wenden goldbraun rösten. Anschließend abkühlen lassen und hacken.

Schafskäse in kleine Würfel schneiden. Basilikumblättchen in feine Streifen schneiden.

Alle Zutaten für die Füllung mischen, mit Pfeffer würzen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (5 mm) geben. Wer keinen hat, kann die Masse in einen Gefrierbeutel ge-

ben und in eine Ecke ein ca. 5 mm breites Loch schneiden. Ausgehöhlte Tomaten füllen und jeweils mit einem Deckel belegen.

Latkes

Mit geräuchertem Lachs

Latkes ist in der jüdischen Küche die Bezeichnung für Kartoffelpuffer. Jeden Winter um die Adventszeit feiert man im Judentum das achttägige Lichterfest Chanukka, und Latkes sind dabei eine der typischen Speisen. Ob die Kartoffelpfannkuchlein aber nun Latkes, Kartoffelpuffer, Reibekuchen oder Rösti genannt werden, die Zubereitung ähnelt sich meist. In vielen Rezepten werden der Kartoffelmasse Eier zugefügt. Nimmt man jedoch mehlig Kartoffeln mit einem hohen Stärkeanteil, halten sie auch ohne Ei zusammen. Und sie werden knuspriger! Besonders gut direkt aus der Pfanne.

Ergibt 12 Stück, Zubereitungszeit 30 Minuten

750 g mehlig kochende Kartoffeln

1 EL Salz

100 g Butterschmalz (geklärte Butter) oder Entenschmalz

4 Scheiben geräucherter Lachs

Kartoffeln grob raspeln, in einer Schüssel mit 1 EL Salz mischen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Mit den Händen fest ausdrücken. Aus den geriebenen Kartoffeln 12 kleine Häufchen formen und nochmals fest auspressen. Ein Drittel des Butterschmalzes in einer breiten Teflonpfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. 4 Kartoffelhäufchen kurz in der Pfanne anbraten. Mit einer Gabel die geriebenen Kartoffeln flachdrücken, weiterbraten, bis die Puffer goldbraun sind. Dann wenden und auf der anderen Seite ebenfalls goldbraun braten. Zum Entfetten auf Küchenpapier setzen und jeweils mit einem Stück Lachs belegen.

Buffalo-Chickenwings

Mit Blue-Cheese-Dip, Sellerie- und Karottensticks

Kaum zu glauben: Noch vor 50 Jahren waren Chickenwings Hühnchenteile, die eher im Müll als auf einer Speisekarte landeten. Populär wurden sie erst in den 1980er Jahren, dank der afroamerikanischen Küche und ausgehend von Buffalo im Bundesstaat New York. Ihr Aufstieg verlief auch durch das massive Bewerben diverser Fastfoodketten so rasant, insbesondere anlässlich von Sportgroßveranstaltungen. So kam es, dass Buffalowings und der Super Bowl inzwischen genauso miteinander verbunden sind wie bei uns Gans und Weihnachten.

Für 4 Personen, Zubereitungszeit 20 Minuten + 30 Minuten
Ruhezeit

1,2 kg Chickenwings
40 g Mehl
80 ml Hot Sauce
2 EL Ketchup
60 g Butter
0,75 l neutrales Pflanzenöl zum Frittieren

Außerdem:

150 g Roquefort oder Gorgonzola
200 g Sourcream oder Schmand
2 EL Mayonnaise
3 Spritzer Zitronensaft
Salz, Pfeffer
2 große Karotten
2 Stangen Staudensellerie

Chickenwings kalt abbrausen und trocken tupfen. Die Geflügelstücke und das Mehl in eine saubere Tüte geben, Beutel schließen, gut schütteln und für 30 Minuten kaltstellen.

Hot Sauce mit Ketchup in einem Topf erwärmen. Butter in Würfel schneiden und unter ständigem Rühren in der Hot Sauce auflösen.

Für den Blue-Cheese-Dip Roquefort mit Sourcream und Mayonnaise mit einem Stabmixer pürieren. Den Dip mit Zitronensaft und Salz und Pfeffer abschmecken.

Karotten schälen, Staudensellerie waschen und beides in Stifte schneiden.

Kurz vor dem Servieren das Frittieröl auf 170 °C erhitzen. Die Geflügelteile portionsweise 10 Minuten im heißen Fett unter gelegentlichem Wenden goldbraun frittieren. Zum Entfetten auf Küchenpapier setzen und in einer Schüssel mit der Hot Sauce mischen.

Dazu den Blue-Cheese-Dip und die Gemüsesticks reichen.

Auberginenröllchen

Mit Schafskäse und Harissa

Ich kann verstehen, wenn jemand mit der violetten Frucht, die zu den Nachtschattengewächsen zählt, auf Kriegsfuß steht. Widerspenstig kann sie sein, und manchmal ist sie selbst nach langem Braten, Schmoren oder Kochen so pappig und zäh, dass man die Stückchen einzeln aus seinem Ratatouille rauspicken möchte. Die Pappigkeit ist aber nur so ausgeprägt, wenn Auberginen unreif und fest sind. Achten Sie beim Einkauf also darauf, reife, etwas weichere, luftigere Exemplare zu bekommen. Wunderbar dazu passt übrigens eine fruchtige Tomatensauce.

Ergibt ca. 16 Röllchen, Zubereitungszeit 40 Minuten