Lachs-Feigen-Sandwich

Das Lachs-Feigen-Sandwich ist ganz einfach und schnell Zubereitet so dass man das Sandwich auch mal schnell nach Feierabend oder am Sonntagabend auf den Grill Schmeißen kann.

Wenn man ein Menü vom Grill Zubereiten möchte kann man das Sandwich auch gut als Vorspeise oder Zwischengang Reichen. Wir Variieren mit der Größe der Tosastbrotscheiben bzw. Sandwichscheiben. Bei großem Hunger / Appetit nehmen wir die XXL Soft Sandwich Scheiben ansonsten kann man auch ganz normale Tost Scheiben nehmen.

Das Lachs-Feigen-Sandwich habe ich das erste Mal bei einem Grillkurs der Grillakademie Hamburg kennen und lieben gelernt. Dort in dem Grillkurs wurde uns gezeigt wie man dieses Sandwich Perfekt Zubereitet.

Leider gibt es frische Feigen nicht das ganze Jahr über. Über die Feige ist gibt es in Form von kugelig bis birnförmig und je nach Sorte ist die Farbe Grün bis dunkelviolett. Die Schalendicke variiert ebenfalls nach Sorte: Aus dem Hauptanbaugebiet Türkei sind die dortigen Feigen eher dünnschalig, in Griechenland eher dickschalig. Wir mögen die dunkelvioletten Feigen aus der

Türkei amliebsten und sind für das Sandwich auch am besten zu Verarbeiten da Sie nicht so eine dicke Schale haben.

So nun kommen wir zu dem Rezept:

Sandwich mit Räucherlachs, Camembert und Feigen

Für 4 Personen

Zutaten:

8 Toastbrotscheiben, 40 g Butter, 40 g Feigensenf, 2 Feigen, 200 g Räucherlachs, 100 g Camembert, 4 Dillzweige

Vorbereitung:

- Toastbrotscheiben auf einer Seite zuerst mit Butter, dann mit Feigensenf bestreichen.
- Feigen waschen, Stiele entfernen und in dünne Scheiben schneiden.
- Eine Toastbrotscheibe pro Person mit ca. 50 g Räucherlachs belegen, zu den Toaträndern etwas Abstand lassen.
- Camembert dünn aufschneiden und auf dem Räucherlachs verteilen.
- Mit den Feigenscheiben belegen und mit Dill bestreuen.
- Mit der zweiten Toastbrotscheibe bedecken und etwas andrücken.

Zubereitung:

- Die Sandwiches bei indirekter Hitze auf den
- Toastgrill legen, Deckel schließen.
- Nach der Hälfte der Grillzeit einmal wenden.
- Nach dem Grillen diagonal halbieren und sofort servieren.

Grillmethode:

Indirekt bei mittlerer Hitze (200 - 220°C)

Grillzeit:

6 – 8 Minuten