



Jeden 2. Sonntag im Monat von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr

„Blauer Salon“ im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, I.OG links, 23554 Lübeck

\* Buslinie 1 (Peenestieg) vor der Tür \* Tel.0171-9073606 \* [kochbuchbibliothek.sh@gmx.de](mailto:kochbuchbibliothek.sh@gmx.de) \*

### Das Gurkensandwich

Zum klassischen Afternoon Tea gibt es ... natürlich Tee ... und dazu dann verschiedene köstliche Kleinigkeiten. In der Regel werden mindestens drei Gänge serviert, mehr ist natürlich immer möglich:

1. Sandwiches mit Gurken, Kresse, Lachs oder Eiersalat
2. Scones mit Clotted Cream und Erdbeermarmelade
3. Süße kleine Küchlein, ähnlich den Petit four.

Was ist denn ein Gurkensandwich?

Kein klassischer Afternoon Tea ist perfekt ohne die typischen Gurkensandwiches! Auf den ersten Blick ist so ein Gurkensandwich eigentlich eine recht einfache Geschichte: Weißbrot mit Butter und Gurke. Vielleicht noch ein wenig Pfeffer oder Kresse. Dachte ich. Nun, ganz so einfach ist es dann doch nicht. Bei so einfachen und wenigen Zutaten kommt es definitiv auf die richtige Zubereitung und auch auf die Qualität der Zutaten an.

Die Sandwiches, die zur nachmittäglichen Teezeit gegessen werden, sollen den Appetit bis zum Abendessen stillen. Sie sollen auf jeden Fall leicht zu handhaben sein und in wenigen Bissen verzehrt werden können. Deshalb werden sie auch Finger-Sandwiches genannt. Ich bevorzuge die klassische Form in schmalen Streifen, alternativ kann das Brot auch einfach in Dreiecke halbiert werden oder mit einer Ausstech-Form dekorative Formen hergestellt werden.

Das Brot für das Gurkensandwich

Auch wenn es verführerisch einfach ist: bloß nicht das Sandwich-Toast aus dem Supermarkt verwenden. Diese weichen Scheiben sind meiner Ansicht nach nicht wirklich für ein köstliches Gurkensandwich geeignet – es fehlt ihnen einfach an Geschmack und sie sind viel zu trocken. Eine bessere Wahl ist ein Kastenweißbrot vom Bäcker deines Vertrauens. Die Scheiben für das Gurkensandwich dürfen nicht zu dick geschnitten werden. Ich schneide das Weißbrot erst kurz vor der Zubereitung mit dem Alleschneider frisch auf, damit das Brot nicht austrocknet.

Die Gurken für das Gurkensandwich

Es eignen sich Salatgurken oder auch normale Gartengurken. Grundsätzlich wird nur das feste Fruchtfleisch verwendet und nicht das wässrige Innere der Gurke mit den Kernen.

Butter, Margarine oder Frischkäse?

Normalerweise verwende ich in meiner Küche als Brotaufstrich eine leichte Pflanzenmargarine. Für das Gurkensandwich jedoch empfehle ich die Verwendung von klassischer Butter – je nach persönlichem Geschmack als gesalzene oder ungesalzene Variante.

Auch mit einer Frischkäsezubereitung habe ich das Gurkensandwich schon einmal gegessen. Es hat ebenfalls gut geschmeckt, mein Favorit ist jedoch eine leicht gesalzene klassische Butter.