

New York Club Sandwich

Für zwei Personen

Für die Mayonnaise:

2 Eier, Eigelb	1 TL mittelscharfer Senf	250 ml neutrales Öl
1 Zitrone, davon 1 EL Saft	$\frac{1}{4}$ TL Zucker	Salz, weißer Pfeffer

Für den Belag:

100 g Hähnchenbrust-Aufschnitt	100 g Bacon am Stück	3 Eier
$\frac{1}{2}$ Tomate	$\frac{1}{4}$ Eisbergsalat	

Für das Sandwich:

4 Scheiben American-Sandwich	2 Eier	40 g helle Sesamsaat
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Ei	1 Gewürzgurke	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
Salz	bunter Pfeffer	

Für die Mayonnaise:

Eier trennen und die Eigelb und Senf mit einem Handrührgeräts kurz verrühren. Etwa $\frac{1}{4}$ des Öls in einem dünnen Strahl einrühren, bis sich Öl und Eigelb zu einer glatten Creme verbunden haben.

Dann das übrige Öl unter ständigem Rühren zugießen.

Mit etwa Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken

Für den Belag:

Hähnchenbrust und Bacon auf einer Aufschnittmaschine dünn aufschneiden.

Die Eier in einem Topf mit kochendem Wasser 10 Minuten hart kochen. Tomate waschen, trocknen und etwa 4 mm dick aufschneiden.

Den Salat abbrausen, trockenschleudern und reißen.

Für das Sandwich:

Die Eier mit dem Sesam, Salz und Pfeffer verquirlen. Toast in der Masse marinieren und in einer Pfanne mit reichlich Öl von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Eiersalat auf den Salatblättern verteilen, mit Schnittlauch bestreuen und zusammenklappen.

Sandwich diagonal durchschneiden

Für die Garnitur:

Ei kochen, abschrecken und schälen. Das Ei mit Eierschneider in Scheiben schneiden. Neben dem Sandwich anrichten und mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch dekorieren.

Gewürzgurke auffächern und neben oder auf dem Sandwich dekorativ trapieren.

Das New York Club-Sandwich auf Tellern anrichten, mit Gewürzgurken und Schnittlauch garnieren und servieren.

Kristin Ebert am 25. April 2018