

Hähnchenbrust im Sandwich-Brötchen, Birne, Pommes

Für zwei Personen

Für das Sandwich-Brötchen:

40 g frische Hefe	2 Eier, Größe S	40 g weiche Butter
30 ml Milch, 1 EL Milch	1 TL Sesamsamen	300 g Weizenmehl, 550
1 TL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Salz	

Für die Hähnchenbrust:

2 Hähnchenbrustfilets	2 EL Butter	1 $\frac{1}{2}$ EL Pflanzenöl
60 g Mehl	Meersalz	Pfeffer

Für die Birne:

1 reife, feste Birne	1 Zitrone, Saft	50 g Butter
Calvados	50 g Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Zimt

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Radicchio	$\frac{1}{2}$ Frisée	1 Zitrone, Saft
3 Sardellenfilets	15 g Parmesan	30 ml Mayonnaise
$\frac{1}{2}$ TL Worcestersauce	2 TL Ahornsirup	100 g geröstete Walnüsse
3 Zweige glatte Petersilie	Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für die Pommes frites:

2 große mehligk. Kartoffeln	1 EL Weißweinessig	1 EL Reismehl
1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 TL Salz	Salz, Pflanzenöl

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft	1 Ei, Größe L	1 TL Dijonsenf
200 ml Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für den Dip:

50 getrock. Öl-Tomaten	1 Knoblauchzehe	100 g Mayonnaise
1 EL Tomatenmark	1 TL Balsamicoessig	1 TL geräuch. Paprikapulver
1 TL Paprikapulver		

Für das Sandwich-Brötchen:

Die Milch erwärmen. Hefe in der lauwarmen Milch und 1 TL Zucker auflösen. Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen. Hefe, Milch, 90 ml lauwarmes Wasser, weiche Butter und 1 Ei hinzufügen. Mit dem Knethaken eines Handrührgeräts oder einer Küchenmaschine 5-8 Minuten zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Der Teig sollte sich vom Schüsselrand lösen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und in 4 gleichgroße Portionen teilen und zu länglichen Brötchen formen.

Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Das andere Ei mit 1 EL Milch verquirlen und die Brötchen vorsichtig damit bestreichen und mit Sesam bestreuen.

In den kalten Ofen stellen, den Ofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze einschalten und 15-20 Minuten goldbraun backen. Die fertigen Sandwich-Brötchen auf dem Backofengitter abkühlen lassen.

Für die Hähnchenbrust:

Fleisch klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. Öl in einer Pfanne stark erhitzen.

Hähnchenbrüste hinzufügen und scharf 2,5 Minuten anbraten, bis die Unterseite gut gebräunt ist. Hähnchen wenden, die Butter hinzugeben und auf der anderen Seite 30 Sekunden weiterbraten, bis sie durchgegart sind. Auf einen großen Teller legen und mit Alufolie abdecken. Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.

Für die Birne:

Birnen waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen.

Birnenhälften in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Zucker und Zimt hinzufügen und unter Rühren schmelzen lassen, bis ein goldbraunes Karamell entsteht.

Birnscheiben in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun karamellisieren lassen. Zitronensaft auspressen. Birnen mit 1 EL Zitronensaft und Calvados ablöschen.

Für den Salat:

Parmesan reiben. Sardellenfilets zu einer Paste zerdrücken. Zitronensaft auspressen. Mayonnaise, Parmesan, Sardellenpaste, 1 TL Zitronensaft und Worcestersauce in einer kleinen Schüssel vermengen und gut verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie hacken. Radicchio, Frisée und Petersilie in einer großen Schüssel mit dem Dressing vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Walnüsse hinzufügen und kurz durchmischen.

Für die Pommes frites:

Kartoffeln schälen und in Pommes-Form schneiden.

1 L Wasser, Essig und Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Die geschnittenen Kartoffeln in das kochende Wasser geben und 5-7 Minuten vorkochen, bis sie leicht weich sind, aber noch Biss haben.

Kartoffeln mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Backblech verteilen. Mindestens 10 Minuten abkühlen lassen. In einer Schüssel Paprikapulver und Reismehl vermischen. Kartoffeln in die Schüssel geben und gut durchschwenken.

Pflanzenöl in einem Topf oder einer Fritteuse auf 175 Grad erhitzen.

Kartoffeln in das heiße Öl geben und goldbraun frittieren. Die frittierten Kartoffeln mit einer Schaumkelle aus dem Öl nehmen und auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Teller abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Für die Mayonnaise:

Eier trennen. Zitronensaft auspressen. Eigelb, Senf, Zitronensaft und 1 EL Wasser in einem hohen, schmalen Gefäß vermengen.

Rapsöl vorsichtig eingießen. Den Mixer langsam in das Gefäß eintauchen, bis er den Boden erreicht. Es sollte ein Wirbel entstehen, der das Öl langsam nach unten zieht und eine glatte, cremige Mayonnaise erzeugt. Mixer langsam nach oben ziehen, bis das gesamte Öl eingearbeitet ist. Mayonnaise mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Dip:

Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und grob hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken oder reiben.

Mayonnaise, getrocknete Tomaten, Knoblauch und optional Tomatenmark in einen ho-

hen Becher geben. Mit einem Stabmixer fein pürieren, bis ein cremiger Dip entsteht. Mit geräuchertem Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Balsamicoessig würzen.

Für die Fertigstellung: Sandwich-Brötchen aufschneiden und die Unterhälften mit Salat belegen.

Hähnchenbrüste auf den Salat legen. Birnenspalten auf das Hähnchen legen. Die Oberhälften der Brötchen mit Tomaten-Knoblauch-Dip bestreichen und auf die Birnen legen. Sandwich mit den Pommes frites und dem restlichen TomatenKnoblauch-Dip servieren.

Oxana Domsch am 15. Mai 2025