# Kartoffel-Sandwich, Maishähnchenbrust, Oliven-Tapenade

**Für zwei Personen**

| | | |
|---|---|---|
| **Für das Sandwich:** | | |
| 2 große festk. Kartoffeln | 50 g Emmentaler | Olivenöl |
| **Für das Fleisch:** | | |
| 150 g Maishähnchenbrust | 1 EL Öl | Salz, Pfeffer |
| **Für die Oliventapenade:** | | |
| 100 g schwarze Oliven | 6 Sardellenfilets | 30 g getrock. Tomaten |
| 15 g Kapern | 1 Zweig Rosmarin | 4 Zweige Thymian |
| 2 EL Olivenöl | | |
| **Für den Dip:** | | |
| 1 Knoblauchzehe | $\frac{1}{2}$ Limette, Saft | 100 g Crème-fraîche |
| $\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken | Salz | Pfeffer |
| **Für die Fertigstellung:** | | |
| 20 g Rucola | 4 Cocktailtomaten | $\frac{1}{2}$ Limette, Saft |
| 1 EL Olivenöl | 1 EL Balsamicocreme | Salz, Pfeffer |

**Für das Sandwich:**
Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
Kartoffeln waschen und mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. Sechs Kartoffelscheiben auf einem Backblech übereinanderlegen, sodass ein Rechteck entsteht. Das Ganze drei weitere Male wiederholen, um am Ende vier Rechtecke auf dem Backblech zu haben. Kartoffelscheiben mit Olivenöl einpinseln.
Emmentaler reiben und auf die Kartoffelrechtecke geben.
Kartoffelscheiben für 20 Minuten backen.
**Für das Fleisch:**
Hähnchenbrust mit Küchenpapier abtupfen und mit Salz würzen. Eine Pfanne mit Öl auf höchster Stufe erhitzen. Maishähnchenbrust in die heiße Pfanne geben und von beiden Seiten 10-12 Minuten knusprig anbraten. Hähnchenbrust aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in Scheiben schneiden.
**Für die Oliventapenade:**
Rosmarin und Thymian abzupfen. Getrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden. Oliven, Thymian, Rosmarin, getrocknete Tomaten, Sardellenfilets, Kapern und Olivenöl in einen Mixer geben und zu einer Paste pürieren.
**Für den Dip:**
Crème fraîche mit dem Saft einer halben Limette vermengen. Knoblauch abziehen, pressen und zu der Crème fraîche geben. Mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer abschmecken.
**Für die Fertigstellung:**
Cocktailtomaten in Scheiben schneiden. Rucola und Cocktailtomaten mit Olivenöl, einem Spritzer Limettensaft und Salz und Pfeffer würzen.
Die Käse-Seite des Kartoffelsandwiches mit Oliventapenade bestreichen.
Hähnchenstreifen darauflegen. Rucola und Tomaten darüber geben.
Crème fraîche auf die andere Hälfte streichen. Sandwich zuklappen. Mit Balsamicocreme verzieren.

Luca Gebhardt am 20. Mai 2025