

Sommerliches Hähnchen- Aprikosen- Sandwich

Für 2 Personen

200 ml Hühnerbrühe	2 Hähnchenbrustfilets	1 Zitrone
1 TL scharfer Senf	1 frisches Eigelb	130 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer	1 Stängel Liebstöckel	4 Aprikosen
1 EL Butter	1 Prise Zucker	1 Baguette
$\frac{1}{2}$ Romanasalat	3 Frühlingszwiebeln	3 Stiele Estragon

Die Hühnerbrühe in einem Topf erhitzen, gut abschmecken und Lorbeerblatt und Hähnchenbrustfilets einlegen. Fleisch bei ca. 65 Grad Brühentemperatur ca. 25 Minuten gar ziehen lassen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Für die Mayonnaise Senf und Eigelb mit dem Schneebesen gut verrühren. Das Olivenöl langsam unter Rühren zugeben, bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz hat. Diese mit Salz, etwas Pfeffer und 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken. Liebstöckel abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter die Mayonnaise mischen. unterrühren und mit Salz abschmecken. Die Aprikosen waschen, abtrocknen, halbieren und die Steine auslösen. Vier Aprikosenhälften in einer Pfanne mit 1 EL Butter braten, mit einer Prise Zucker und Pfeffer würzen. Backofen auf 180 Grad Oberhitze vorheizen. Das Baguette längs aufschneiden, auf ein Backblech geben und im Backofen einige Minuten rösten. Romanasalatblätter putzen, waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Die restlichen Aprikosenhälften in Spalten schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein schneiden. Estragon abspülen, trocken schütteln, die Hälfte davon fein hacken. Salat, Aprikosenspalten, Frühlingszwiebeln und gehacktem Estragon in eine Schüssel geben, mit 2 EL Zitronensaft und 3 EL Olivenöl marinieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gegartes Hähnchenbrustfilet aus der Brühe nehmen und in Scheiben aufschneiden. Die gerösteten Brothälften mit der Mayonnaise bestreichen, die gebraten Aprikosen und die Fleischscheiben darauf legen, leicht salzen und Estragonblätter darüber streuen. Die belegten Brotscheiben auf Tellern anrichten und den Salat dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 20. Juli 2011