

Tramezzini mit Vitello-Hähnchen und Rucola

Für 2 Personen

Tramezzini:

2-4 große Scheiben Tramezzini	500 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer
3 EL heller Essig	1 Lorbeerblatt	2 Nelken
2 Wacholderbeeren	2 Hähnchenbrustfilets	80 g Parmaschinken
1 Handvoll Rucola		

Vitello-Sauce:

1 EL Thunfisch	2-3 EL Mayonnaise	1 TL Kapern
1 TL Honig	1 Msp. Chilischote	Salz, Pfeffer

Die Rinde von den Brotscheiben entfernen. Die Brühe mit Essig und den Gewürzen erhitzen und die Hähnchenbrustfilets ca. 12 Minuten darin sanft garen. Das Fleisch herausnehmen und komplett erkalten lassen. Anschließend schräg in Scheiben schneiden.

Schinken würfeln und kross braten, auf Küchenpapier abtropfen und kalt werden lassen. Für die Sauce sämtliche Zutaten mit dem Stabmixer gut mixen.

Brotscheiben mit der Sauce bestreichen und mit dem Hähnchen, dem Schinken und dem Rucola belegen.

Christian Henze am 12. April 2019