

Club Sandwich mit Maishähnchen, Mangold und Spiegelei

Für zwei Personen

Für das Sandwich:

300 g Maishähnchenbrust	1 Oxsenherztomate	150 g Mangold
6 Scheiben Tramezzini	1 Schalotte	1 Zitrone, Abrieb, Saft
2 Eier	2 EL Ricotta	2 cl weißer Portwein
1 EL Senf	1 TL Honig	2 Zweige Thymian
1 Prise Zucker	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

Gesalzene Kartoffelchips

Für das Sandwich:

Den Backofen auf 125 Grad Umluft vorheizen.

Die Haut der Maishähnchenbrust entfernen.

Aus Senf, Honig, Thymian, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen. Die Hähnchenbrüste damit bestreichen bzw. hineinlegen. Wenn Zeit ist, eine Stunde ziehen lassen und dann in einer feuerfesten Form im Ofen für etwa 25 Minuten im Ofen garen.

Schalotte abziehen und fein würfeln. In etwas Olivenöl anschwitzen.

Oxsenherztomate in feine Würfel schneiden und zu den Schalotten geben, mit Portwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und einkochen lassen.

Mangold waschen, trocken tupfen und das Grüne in 5 mm große Stücke schneiden. In etwas Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen, bis er leicht zusammengefallen ist. Dann vom Herd nehmen bzw. den Herd ausschalten und nur etwas ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ricotta mit Salz und Pfeffer sowie dem Abrieb und etwas Saft einer Zitrone abschmecken.

Eier als Spiegeleier sunnyside down anbraten.

Tramezzini zurückschneiden und toasten bzw. in einer Pfanne rösten.

Nun mit dem Schichten des Sandwiches beginnen: Eine Scheibe Toast mit Ricotta-Creme bestreichen, die Maishähnchenbrüste aufschneiden, salzen und darauf verteilen, etwas Mangold auf das Fleisch geben und mit einer weiteren Scheibe Toast belegen. Diese mit Tomatenconfit bestreichen, das Ei und noch etwas Mangold darauf geben. Die letzte Scheibe Toast wieder mit Ricotta-Creme bestreichen und so das Club Sandwich fertig stellen. Diagonal halbieren.

Für die Garnitur:

Sandwich mit Chips servieren.

Zora Klipp am 13. Juni 2024