

CLUBSANDWICH À LA JEAN-CLAUDE

REZEPT FÜR 1 SANDWICH

ZUBEREITUNG

Pouletbrust längs in dünne Streifen aufschneiden und anschliessend mit etwas Olivenöl, Currypulver, Paprikapulver, Cayennepfeffer und geriebenem Knoblauch marinieren (je länger es mariniert, desto besser).

Cherrytomaten kleinschneiden und mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer (Davids Tipp: auch mit Zitrone) würzen und anschliessend beiseitelegen. Zwiebel und Knoblauch schälen und in Streifen schneiden. Anschliessend in Butter glasig dünsten und mit Salz und Zucker würzen. Mit Rotwein und Balsamico ablöschen. Reduzieren, bis die Flüssigkeit fast komplett verdunstet ist. Abschmecken und ebenfalls beiseitelegen.

Für die frische Mayonnaise: Das Eigelb, den Senf und etwas Zitronensaft in ein hohes Gefäss geben und mithilfe eines Stabmixers eine Mayo aufziehen. Diese mit Chilisaucе, Sambal Oelek, Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

Toastscheiben vom Rand trennen und in der Pfanne, im Ofen oder im Toaster rösten. Ei in einer Pfanne mit etwas Butter oder Öl braten, bis es zum persönlich perfekten Spiegelei wird (Jean-Claude bevorzugt das Eigelb hart beim Clubsandwich, die meisten mögen es noch flüssig).

Zum Schluss eine Bratpfanne auf dem Herd auf höchster Stufe erhitzen. Wenn die Pfanne heiss ist, die Pouletbrustscheiben darin etwa 3 Minuten scharf anbraten. Dabei 1-mal wenden.

Rucola währenddessen mit etwas Olivenöl und Zitronensaft, sowie Salz und Pfeffer marinieren.

EINKAUFLISTE

3 SCHEIBEN TOASTBROT
1 POULETBRUST
OLIVENÖL ZUM BRATEN UND ZUM MARINIEREN
½ TL CURRYPULVER
½ TL PAPRIKAPULVER
½ TL KNOBLAUCH, FRISCH
½ TL CAYENNEPFEFFER
70 G CHERRYTOMATEN
3 SCHEIBEN PARMASCHINKEN
1 EI
1 KLEINE HANDVOLL RUCOLA
¼ ZITRONE
1 BURRATA
1 ZWIEBEL
1 KNOBLAUCHZEHE
1 EL BUTTER
50 ML ROTWEIN
20 ML ACETO BALSAMICO
3 EL MAYONNAISE 3 SPRITZER CHILISAUCE
1 TL SAMBAL OELEK
1 SPRITZER SOJASAUCE
½ ZITRONE
SALZ



CLUBSANDWICH À LA JEAN-CLAUDE

Das Clubsandwich mit allen Komponenten zusammenstellen, mit 2 Holzspießen befestigen und diagonal aufschneiden.
Servieren und genießen.



EINKAUFLISTE

ZUCKER

PFEFFER AUS DER MÜHLE

HOLZSPIESSE

FÜR FRISCHE MAYONNAISE:

2 EIGELB

180 G NEUTRALES ÖL

1 TL SENF

1 SPRITZER ZITRONENSAFT

POWERED BY:

nahrin

CAFFÈ
CHICCO D'ORO


Wired Cooking

**REDEFINE
MEAT**