

Kochen

Martin Gehrlein

Mittwoch, den 28.07.2021

Sandwich mit Huhn und Römersalat

Für 4 Personen

Zutaten

1 Bund Suppengemüse
 1,5 L Wasser, ca.
 etwas Salz
 1 TL Pfefferkörner, schwarz
 1 Lorbeerblatt
 1 Mais-Hühnchen (ca. 1,2 kg)
 1 Schalotte
 6 EL Olivenöl
 100 ml Tomatensaft
 1 Essiggurke
 2 EL Rotweinessig
 etwas Pfeffer
 1 Prise Zucker
 0,5 Bund Basilikum
 4 Stiele Petersilie
 1 Knoblauchzehe
 150 g Champignons, rosé
 4 Eier (Größe M)
 3 EL Milch
 1 Bund Schnittlauch
 1 Römersalat-Herz
 12 Scheiben Kastenweizenbrot
 125 g Butter
 etwas Paprikapulver edelsüß



Außerdem:

8 Holzspieße

Zubereitung:

1. Suppengemüse putzen, gegebenenfalls schälen und grob würfeln. Leicht gesalzenes Wasser in einem Suppentopf aufkochen.
2. Pfefferkörner, Suppengemüse und Lorbeer zugeben. Huhn trocken tupfen und in den Topf einlegen. Sacht aufkochen, und bei schwacher Hitze etwa 35–40 Minuten gar köcheln lassen.
3. **Inzwischen für die Vinaigrette** Schalotte schälen und fein würfeln. Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Schalottenwürfel darin glasig dünsten.
4. Tomatensaft angießen. Gurke fein würfeln und zugeben. Essig, Salz, Pfeffer und Zucker untermixen.
5. Basilikum und Petersilie abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und fein schneiden. Kräuter unter die Vinaigrette mischen.
6. Hähnchen aus dem Fond heben, etwas abkühlen lassen. Die Brust auslösen und Keulenfleisch ablösen.
7. Brust in eine kleine Schale legen, Vinaigrette überträufeln und auskühlen lassen.
8. Das Keulenfleisch, nach Belieben inklusive Haut, fein zerpfeifen und zugedeckt beiseite stellen.
9. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Champignons putzen und grob schneiden.
10. Eier, Salz, Pfeffer und Milch verquirlen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Schnittlauch unter das Rührei rühren.

11. Salat verlesen, abbrausen, trocken schleudern und fein zerzupfen oder in Streifen schneiden.
12. Brot im Toaster oder im Backofen (180 Grad Ober- und Unterhitze) von beiden Seiten kurz anrösten. Abkühlen lassen.
13. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen. Ei darin zu Rührei braten. Rührei in 4 Portionen teilen.
14. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und zerzupftes Keulenfleisch darin unter Wenden knusprig braten.
15. Pilze zugeben und kurz mit anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
16. 4 Scheiben Brot auf Teller verteilen. Mit Butter bestreichen. Salatstreifen darauf anrichten.
17. Hähnchenbrust abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und auf dem Salat verteilen, jeweils mit etwas von der Vinaigrette beträufeln.
18. Weitere 4 Scheiben Brot mit Butter bestreichen, Rührei auflegen und auf die Hähnchenbrust setzen. Das gebratene Keulenfleisch darauf verteilen. Übrige Brotscheiben auflegen. Mit Spießen fixieren und die Club Sandwiches servieren.