



hr1-DOLCE VITA

## Dani & Roland Trettl First Dates Hotel Club-Sandwich

### ZUTATEN:

#### Krosse Hühnerkeulen und Bauchspeck:

2 Hühnerkeulen, z.B. Maishähnchen  
etwas Olivenöl  
1 Prise Salz  
2 g geschrotete Knoblauchflakes  
6 Scheiben Bauchspeck

#### Hausgemachte Mayonnaise:

2 Eigelb  
5 g feiner, glatter Senf  
5 g abgetropfte Kapern  
20 g eingelegte Gewürzgurken  
25 g Gewürzgurken-Einlegesud aus dem Glas  
15 ml Weißweinessig  
1 Prise Salz  
1 Prise Piment d'Espelette  
1 Prise Pfeffer  
1 Prise Umami-Gewürzzubereitung  
etwas Olivenöl  
reichlich Traubenkernöl

#### Zwiebel-Confit:

2 kleine weiße Zwiebeln  
20 g Olivenöl  
10 ml Sojasauce mit gebranntem Lauchöl

#### Saftige Hühnerbrust:

2 Hühnerbrüste ohne Haut, z.B. Maishähnchen  
1 Prise Salz  
1 Prise Piment d'Espelette  
1 Prise Pfeffer  
2 g geschrotete Knoblauchflakes  
etwas Olivenöl

#### Club-Sandwich:

6 Scheiben Sandwich-Toastbrot  
30 g Butter  
Parmesan am Stück  
1 Prise Pfeffer  
krosse Hühnerkeulen (s. Teilrezept)  
saftige Hühnerbrust (s. Teilrezept)  
hausgemachte Mayonnaise (s. Teilrezept)  
Zwiebel-Confit (s. Teilrezept)  
10 Basilikumblätter  
1 Prise Curry  
1 Prise Piment d'Espelette  
Etwas frisch gepresster Limettensaft  
2 hart gekochte Eier  
1 reife Avocado  
Etwas Salz  
2 Romanasalatherzen

### ZUBEREITUNG

#### Krosse Hühnerkeulen und Bauchspeck:

Die Hühnerkeulen auf die Hautseite legen und mit einem spitzen Messer beginnend vom Oberschenkel entlang der Knochen aufschneiden. Dann nach und nach das Fleisch vorsichtig vom Knochen lösen. Die ausgelösten Knochen am besten für eine Hühnersuppe verwenden. Das Olivenöl in eine Pfanne geben, die ausgelösten Hühnerkeulen mit der Haut nach unten hineinlegen. Die Fleischseite mit etwas Salz und einigen Knoblauchflakes würzen. Dann das Fleisch mit einer Lage Backpapier



hr1-DOLCE VITA

abdecken und darauf einen mit Wasser gefüllten Topf setzen, um so das Fleisch zu beschweren und gleichmäßig zu braten. Die Hühnerkeulen nur auf der Hautseite bei mittlerer Hitze langsam etwa 30 Minuten kross braten, dabei immer wieder die Hitze kontrollieren und regulieren, damit die Haut nicht verbrennt. Sobald das Fleisch durchgegart ist, dieses auf die Fleischseite wenden und noch 1-2 Minuten unbedeckt bei milder Hitze ziehen lassen. Die krossen Hühnerkeulen aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Etwas Olivenöl in dieselbe Pfanne mit dem Bratenansatz geben und erhitzen. Die Speckscheiben einlegen und beidseitig kross braten. Dann rausnehmen und abtropfen lassen.

#### Saftige Hühnerbrust:

Die Hühnerbrust rundherum mit Salz, Piment d'Espelette, Pfeffer und Knoblauchflakes würzen und beidseitig kurz in Olivenöl anbraten. Die Hühnerbrust auf ein Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 90°C (Ober-/Unterhitze) etwa 35 Minuten fertig garen. Dann aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

#### Zwiebel-Confit:

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebeln langsam bei milder Hitze braten, bis sie weich und karamellisiert sind. Dann mit etwas Sojasauce ablöschen und 2-3 Minuten weiterbraten. Das Zwiebel-Confit aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

#### Hausgemachte Mayonnaise:

Die Eigelbe, den Senf, die gehackten Kapern, die gehackten Gewürzgurken, etwas Gewürzgurken-Einlegesud und etwas Weißweinessig in einen hohen Mixbecher geben. Salz, Piment d'Espelette, Pfeffer und Umami-Gewürzzubereitung zugeben. Alles zusammen mit dem Stabmixer kurz anmixen. Etwas Olivenöl untermixen. Während des Mixens das Traubenkernöl nach und nach in einem dünnen Strahl einlaufen lassen. Den Stabmixer dabei langsam von unten nach oben bewegen und weitermixen, bis eine cremige Emulsion entstanden ist. Die Mayonnaise nochmals fein-säuerlich und würzig abschmecken.

#### Club-Sandwich:

Die Toastbrotsscheiben nur auf einer Seite mit weicher Butter bestreichen und reichlich Parmesan darüberreiben. Dann mit Pfeffer würzen und in einem heißen Kontaktgrill bei milder Hitze goldbraun rösten. (Ersatzweise die Toastbrotsscheiben im Backofen bei starker Oberhitze bräunen, herausnehmen und kurz abkühlen



hr1-DOLCE VITA

lassen. Dann die andere Seite mit etwas Butter bestreichen, mit frisch geriebenem Parmesan und Pfeffer bestreuen und nochmals kurz im Backofen bräunen.)

Die krosse Hühnerkeule sowie die saftige Hühnerbrust in Würfel schneiden und in eine Schüssel füllen. Die hausgemachte Mayonnaise und das abgekühlte Zwiebel-Confit zugeben. Alles zusammen vermengen. Die Basilikumblätter fein hacken und zugeben. Mit etwas Curry-Gewürzmischung, Piment d'Espelette und frisch gepressten Limettensaft abschmecken. Zum Schluss die klein geschnittenen hart gekochten Eier untermengen.

Avocado schälen, das Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken und mit etwas Salz würzen. Den Romanasalat in feine Streifen schneiden.

#### Anrichten:

Zuerst etwas Salat auf die gerösteten Toastbrotsscheiben verteilen. Großzügig mit Huhn-Zwiebel-Mayo bedecken und darauf je eine geröstete Toastbrotsscheibe legen. Darauf die Avocado verteilen und großzügig mit Huhn-Zwiebel-Mayo bedecken. Zum Schluss mit krossem Bauchspeck belegen und mit je 1 gerösteten Toastbrotsscheibe abschließen. Das Club-Sandwich mit den Händen leicht zusammenpressen. Nach Belieben die überstehenden Ränder mit einem scharfen Messer abtrennen und diagonal in je 2 Dreiecke schneiden. Das Club-Sandwich auf Teller setzen und servieren.

*TIPP 1: Dazu passen hausgemachte Pommes frites.*

*TIPP 2: Übrige Huhn-Zwiebel-Mayo sofort in den Kühlschrank stellen und spätestens am nächsten Tag verbrauchen.*

Rezept aus dem Buch:

**Dani & Roland Trettl**

**Kochen zu zweit – Rezepte für genussvolle Momente**

Penguin Random House Verlagsgruppe

ISBN 978-3-517-09992-7