

Sommer-Club-Sandwich

Für 4 Personen

Für das Hähnchen:

600 g Bio-Hähnchenbrustfilet	Salz	Pfeffer
4 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin

Für die Ofentomaten:

400 g Cherry-Tomaten	2 EL Olivenöl	Salz
1 EL heller Rohrohrzucker		

Für die Mayonnaise:

50 g Parmesan	1 Bund Basilikum	1 Eigelb (extrafrisch)
1 TL mittelscharfer Senf	1 EL Zitronensaft	120 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	1 Knoblauchzehe

Zusätzlich:

1 Bund Rucola	200 g Mozzarella	50 g Parmesan
1/2 Kastenweißbrot		

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Die Hähnchenbrustfilets abwaschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine ofenfeste Form mit wenig Olivenöl einreiben und das Fleisch nebeneinander einlegen.

Den Knoblauch schälen, in feine Streifen schneiden und auf den Hähnchenfilets verteilen.

Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und die Nadeln abstreifen.

Rosmarinnadeln über das Fleisch streuen und mit restlichem Olivenöl gleichmäßig beträufeln.

Die Tomaten waschen und abtrocknen. Ein Blech mit Backpapier belegen und die Tomaten darauf verteilen. Die Tomaten mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Rohrohrzucker bestreuen. Die Hähnchenbrustfilets auf der unteren Schiene und die Tomaten auf der oberen Schiene gemeinsam für 20 Minuten im heißen Backofen rösten.

In der Zwischenzeit für die Mayonnaise Parmesan fein reiben. Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Eigelb mit dem Senf und dem Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben und mit dem Handrührer verrühren. Dann unter ständigem Rühren das Öl in einem feinen Strahl hinzufügen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.

Den Parmesan und Basilikum unter die Mayonnaise heben. Die Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Knoblauch abschmecken.

Rucola waschen und abtropfen lassen. Den Mozzarella abtropfen und in Scheiben schneiden. Parmesan mit dem Sparschäler in dünne Spalten hobeln.

Die gegarten Hähnchenbrustfilets leicht abkühlen lassen und in Streifen schneiden.

Das Brot in 12 Scheiben schneiden und goldbraun tosten.

Die Toastscheiben mit Mayonnaise bestreichen. 1/3 der Toastscheiben mit Hähnchenbrust, nun Parmesanspalten und zuletzt mit Rucola belegen, jeweils mit einer Toastscheibe (die bestrichene Seite nach unten!) belegen. Diesen Toast auch von oben mit Mayonnaise bestreichen und mit Mozzarella-Scheiben und Ofentomaten belegen. Mit den restlichen Toastscheiben abdecken.

Das Sandwich mit einem scharfen Messer diagonal durchschneiden. Wer mag kann es mit Zahnstochern zusammenhalten. Dazu passt ein Sommersalat.

Tipp: Für die vegetarische Variante einfach die Menge an Tomaten und Mozzarella nach Belieben erhöhen.

Rainer Klutsch am 03. August 2020