

# Club-Sandwich mit gegrilltem Gemüse und Rucola-Pesto

**Für zwei Personen**

**Für das Tatar:**

4 Scheiben Toastbrot

**Für die Mayonnaise:**

1 Limette

3 Eier

1 TL Dijon-Senf

Öl

1 Prise Salz

**Für das gegrillte Gemüse:**

$\frac{1}{2}$  kleine Aubergine

$\frac{1}{2}$  kleine Zucchini

$\frac{1}{2}$  rote Paprikaschote

$\frac{1}{2}$  gelbe Paprikaschote

Olivenöl

Salz, Pfeffer

**Für das Rucola-Pesto:**

2 Bd. Rucola

50 g Pinienkerne

30 g Parmesan

20 g Pecorino

100 ml Olivenöl

**Für die Garnitur:**

essbare Blüten

Kresse

**Für das Tatar:**

Das Toastbrot in einer Grillpfanne von einer Seite rösten.

**Für die Mayonnaise:**

Eier trennen und die Eigelbe in einen hohen Mixbecher geben. Senf und eine Prise Salz hinzugeben. Alles mixen, dann langsam das Öl einfließen lassen und eine Mayonnaise herstellen. Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Unter die Mayonnaise heben.

**Für das gegrillte Gemüse:**

Aubergine und Zucchini putzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika schälen, halbieren und entkernen. Gemüse mit Öl beträufeln. Eine Grillpfanne ordentlich erhitzen. Zuerst Paprika, dann Aubergine und zum Schluss Zucchini in einer Grillpfanne grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Beschweren Sie das Gemüse in der Grillpfanne mit einem Topf oder einer anderen Pfanne. So entsteht ein gleichmäßiger Kontakt zwischen Pfanne und Gemüse, außerdem wird das Grillgut durch das austretende Wasser leicht gedämpft und gart somit schneller.

**Für das Rucola-Pesto:**

Rucola putzen und klein schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett gleichmäßig anrösten und vollständig auskühlen lassen. Parmesan und Pecorino reiben. Pinienkerne, Parmesan und Pecorino mit dem Olivenöl im Mixer fein zerkleinern. Rucola zügig untermischen.

Hitze und Säure zerstört das Chlorophyll in grünen Lebensmitteln.

Pinienkerne sollten daher unbedingt vollständig ausgekühlt sein, bevor sie im Pesto verarbeitet werden. Zudem sollten Sie lieber Zitronenabrieb statt Zitronensaft zum Abschmecken des Pestos nutzen.

**Für die Garnitur:**

Sandwich mit Blüten und Kresse garnieren.

Nelson Müller am 21. Juli 2022