



# CLUB SANDWICH

EIN REZEPT AUS DEM KRIMINALROMAN

**ZUNGEN  
TOD**

VON PETER DENLO

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF [www.peterdenlo.ch](http://www.peterdenlo.ch)

Was gibt es als Mitternachtssnack oder gar als Mittagessen an einem heissen Tag besseres als ein deftiges Club Sandwich? Nicht nur Mia Casanova misst die Qualität einer Hotelküche an diesem Klassiker der Kleinen Karte.

Für 4 Personen / 8 Sandwich-Hälften



## ZUTATEN

8 Streifen	Bratspeck
4	dicke Hähnchenbrüste, ca. 600 Gramm
	Salz
	Pfeffer
4	Eier
2	Fleischtomaten

12 Scheiben	Toastbrot XL
	Senf
	Mayonnaise
8	grosse Salatblätter
8	Cherry Tomaten
8	Holzspiesschen

## ZUBEREITUNG

**1.**

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

**2.**

Die Speckstreifen in einer Bratpfanne bei mittelhoher Hitze ca. 4 Minuten beidseitig braten, bis sie kross sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das ausgetretene Fett jedoch in der Pfanne belassen.

**3.**

Die Hähnchenbrüste unter kaltem Wasser waschen und trocken tupfen. Mittig halbieren und jede Hälfte mit einem Fleischklopfer zu einem dünnen Schnitzel klopfen. Wir brauchen insgesamt acht Hähnchenstücke. Beidseitig gut salzen und pfeffern und dann im Fett des Specks zuerst bei hoher Hitze ca. 30 Sekunden anbraten. Die Hitze reduzieren und etwa drei Minuten beidseitig weiter braten, bis das Hähnchenfleisch durchgekocht ist (je nach Dicke dauert es länger).

**4.**

Falls nach dem Hähnchen nicht mehr genug Fett in der Pfanne ist, ein Esslöffel Butter oder Öl begeben und erhitzen. Die Eier nun in dieselbe Bratpfanne schlagen und als Spiegeleier beidseitig bei mittlerer Temperatur durchgaren und am Ende ein wenig salzen.

**5.**

Die Fleischtomaten in jeweils vier Scheiben teilen.

**6.**

Die Brotscheiben tosten und auslegen. Vier Scheiben mit Senf bestreichen. Acht Scheiben mit Mayonnaise bestreichen.

**7.**

Nun werden die Sandwiches gefüllt: Wir beginnen mit einer Scheibe Mayo-Toast, darauf kommt ein Salatblatt, eine Tomatenscheibe, ein Stück Hähnchen, ein Stück Speck (diagonal), ein Spiegelei, eine Scheibe Senf-Toast, ein Stück Speck (diagonal), ein Stück Hähnchen, eine Tomatenscheibe, ein Salatblatt und zum Abschluss nochmals eine Scheibe Mayo-Toast.

**8.**

Auf jeden Holzspieß eine Cherrytomate stecken und pro Sandwich nun je zwei Spiesse ganz durchstechen, wobei die Tomate auf dem Sandwich zu liegen kommt. Dabei darauf achten, dass die Spiesse jeweils durch den Bratspeck führen.

**9.**

Nun die Sandwiches mit einem scharfen Messer in Dreiecke teilen, indem man sie diagonal zwischen den Spießen durchschneidet, sprich nicht in Speckrichtung, sondern gegen den Speck schneiden.

**10.**

Die Sandwiches auf ein Backblech stellen und für drei Minuten in den heißen Ofen geben. Danach sofort servieren.