



KUCHLER



## Club Sandwich

Zubereitungszeit

**30 min 2 Pers.**

### ZUTATEN

6 Schei- Toast  
ben  
2EL Ketchup  
1EL Meerrettich  
1EL Senf  
10g Ponzu  
10g Cognac  
2dl Öl  
2Stk Eigelb  
50ml Essig  
1Stk. Chilli  
1Stk. Gurken  
1Stk. Tomate  
1Kopf Eisberg  
2Stk. Poulet  
6 Schei- Speck  
ben  
2Stk. Eier

### ZUBEREITUNG

#### **Toast:**

Bei 230° Grad im Ofen oder im Toaster toasten.

#### **Cocktail Sauce:**

Essig, Eigelb, Cognac, Senf, Salz, Pfeffer und Meerrettich im Mixer aufmixen. Anschliessend mit Sonnenblumenöl aufziehen, bis homogene Majo entsteht. Mit Ketchup, Ponzu und Chilli abschmecken.

#### **Poulet / Speck:**

Grillieren und bei 60° Grad eine Stunde „Sous Vide“ oder im Ofen garen. Anschliessend nochmals in der Pfanne mit dem Speck zusammen knusprig braten. Zum Schuss 2 Eier in die Pfanne legen und Spiegeleier auf beiden Seiten anbraten.

#### **Garnitur:**

Gurken und Tomaten fein schnieden.  
Salat im Dünne Streifen schneiden und mit etwas Salatsauce anmachen (siehe Rezept Wurstsalat).

**Alles wie im Video zusammen bauen und en Guete.**