



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.