

Clubsandwich mit Cocktailsauce und Pommes aus dem Ofen



Ein Klassiker schlechthin: Das Clubsandwich im heutigen Denner Rezept präsentiert sich wunderbar vielseitig. Begleitet wird es von selbst gemachten Pommes.

Sandwiches sind die perfekte Zwischenmahlzeit, wenn's pressiert und man etwas zwischen die Zähne bekommen möchte. Auch das allererste Sandwich soll angeblich aus Zeitnot entstanden sein. John Montagu, 4. Earl of Sandwich, war ein leidenschaftlicher Spieler und wollte mit der Nahrungsaufnahme keine wertvolle Spielzeit verlieren. Also hat er sich sein Essen einfach zwischen zwei Brotscheiben packen lassen – das «Eingeklemmte» war geboren.

Unsere Version des Clubsandwiches setzt hier eher einen Gegentrend. Viele Zutaten wie zum Beispiel der Coleslaw und die Cocktailsauce sind selbst gemacht. Deshalb sollte für die Zubereitung genügend Zeit eingerechnet werden. Geschmacklich lohnt sich der Aufwand allemal, versprochen! Die Beilage bilden Pommes als Ruckzuck-Variante. Die Kartoffelstängel werden lediglich mit etwas Öl im Ofen gebacken und sind dadurch einiges kalorien- und fettärmer als ihre frittierten Verwandten.

Ofen-Pommes

- 600 g Kartoffeln, mehligkochend
- Etwas Sonnenblumenöl
- Salz; evtl. weitere Gewürze nach Wahl

Cocktailsauce

- 5 EL Mayonnaise (ich nehme jeweils eine fettreduzierte)
- 1½ EL Ketchup
- 1½ TL Cognac
- 1 TL Orangensaft
- 2 TL Crème fraîche
- ¼ TL Currypulver
- Etwas Cayennepfeffer

Sandwich

- 100 g Weisskabis, fein gehobelt
- 40 g Karotten, fein geräffelt

- 2 EL Zitronensaft
- ¾ TL Honig
- 2¾ TL Senf
- 2½ leicht gehäufte EL Crème fraîche
- 2 leicht gehäufte EL Naturejoghurt
- 2 Pouletbrüstchen
- 2 Eier
- 6 Scheiben Toastbrot nach Wahl, leicht getoastet
- 1 Avocado, in Scheiben
- 2 bis 4 Salatblätter nach Wahl
- 4 Tranchen Bratspeck, gebraten und auf Haushaltspapier ausgelegt
- Salz, Pfeffer, Paprika
- Wenig Öl oder Bratbutter

Ofen-Pommes

1. Kartoffeln schälen, in mitteldicke Stifte schneiden und mit Wasser abspülen. Danach ganz wichtig: die Stifte gut trocknen. (Tipp: Kartoffelstängel in ein sauberes Küchentuch einschlagen und schütteln.)
2. Die trockenen Stifte in eine Schüssel legen, etwas Öl begeben und mit den Fingern durchmischen; danach die Pommes auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen (die Stifte sollten sich nicht berühren!) und im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad Umluft 25 bis 30 Minuten backen.
3. Die Pommes zurück in die Schüssel geben, mit Salz, und wenn gewünscht mit weiteren Gewürzen, vermischen.

Cocktailsauce

1. Alle Zutaten vermengen und abschmecken.

Clubsandwich

1. Weisskabis und Karotten mit Zitronensaft, Honig, ¾ TL Senf, Crème fraîche, Naturejoghurt, Salz und Pfeffer vermischen; danach mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
2. Die Pouletbrüstchen beidseitig mit den restlichen 2 TL Senf bestreichen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Danach das Poulet zwischen zwei Backpapiere legen und mit einem Wallholz auf 1 bis 1½ cm flachklopfen.
3. Poulet beidseitig in etwas neutralem Öl oder in Bratbutter scharf anbraten; danach die Hitze reduzieren und das Fleisch nochmals für 8 bis 10 Minuten in der Pfanne ziehen lassen, bis es gar ist.
4. Die beiden Eier zu Spiegeleiern braten, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Ganz zum Schluss die Spiegeleier kurz wenden und eine halbe Minute weiterbraten, damit das Eigelb nur noch in der Mitte weich ist.
5. Die äusseren Toastscheiben mit Cocktailsauce bestreichen, mit allen Zutaten (auch mit dem Coleslaw aus Weisskabis und Rüebli) belegen, mit Zahnstochern befestigen und wenn gewünscht von Ecke zu Ecke quer durchschneiden.

Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde 15 Minuten

Château Janon Bordeaux AOC

Intensive Granatrot mit violetten Reflexen. In der Nase Aromen von schwarzen Beeren und Kirschen. Am Gaumen voll und harmonisch mit runden Tanninen und recht langem Abgang.



[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)