

Herbstliches Clubsandwich

Zutaten für 3 Doppelportionen:

- 9 Toastbrote
- 300g Pouletfilet
- Pouletgewürzmischung
- 300g Champignons
- 50g Taleggio
- 100g Speck
- 1 Chicorée
- Butter
- Rohrzucker
- Salz
- Wenig Weisswein
- Olivenöl
- Gewürze: Salz / Cayennepfeffer, Oregano

Zutaten für Creme:

- 1 Handvoll eingelegte Tomaten
- 1 Handvoll Stangensellerie (mit Grün)
- 1 EL Mandelmus
- Salz & Pfeffer

Poulet mit Würzmischung einreiben und in wenig Olivenöl scharf anbraten.

Champignons waschen, in Scheiben schneiden und in wenig Olivenöl anbraten. Mit Weisswein ablöschen und mit Salz, Cayennepfeffer und Oregano würzen.

Speck in Ofen (180°, ca. 10 Minuten) oder in der Pfanne (ohne Öl) knusprig braten.

Chicorée waschen, entblättern und in gesalzener Butter dünsten. Etwas Zucker dazu geben, umrühren und anschliessend auf einem Haushaltspapier abtropfen lassen.

Dip: Tomaten und Sellerie mixen. Mandelmus in die Masse einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Taleggio zwischen zwei Toastbrote klemmen und toasten, bis der Käse weich wird. Die restlichen Toastbrote rösten. Alle schräg halbieren.

Einschichten. Die beiden Taleggio-Toastscheiben öffnen, Champignons und eine Scheibe Speck darauf legen und wieder schliessen. Auf das obere Brot den Chicorée, die Tomaten-Sellerie-Creme und ein Pouletfilet geben. Das dritte Stück Brot darauf legen, gut zusammendrücken und mit einem langen Zahnstocher fixieren.