

Clubsandwiches

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Ergibt 8 Stück

Avocadocreme

- 1 **Avocado**, in Stücken
- 1 **Limette**, heiss abgespült, abgeriebene Schale und 1 Esslöffel Saft

100g Crème fraîche

- 1 **Messerspitze Salz**

wenig **Pfeffer** aus der Mühle

Avocado mit Limettenschale und -saft pürieren. Crème fraîche daruntermischen, würzen, zugedeckt bis zum Servieren kühl stellen.

Belag

Bratbutter zum Braten

- 2 **Pouletbrüstli** (je ca. 120g)

- ¼ **Teelöffel Salz**

wenig **Pfeffer** aus der Mühle

- 8 **Tranchen Bratspeck**

- 4 **frische Eier**

- 4 **Esslöffel Milch**

wenig **Muskat**

- ¼ **Teelöffel Salz**

wenig **Pfeffer** aus der Mühle

- 1 **Teelöffel Butter**

- 12 **grosse Scheiben Toastbrot**

- 200g **rezenten Appenzeller/Gruyère**, gehobelt

- 1 **kleiner Eisbergsalat**, in Blättern

- ½ **Gurke**, schräg in Scheiben

- 1 **Avocado**, halbiert, längs in Scheiben, mit 1 Esslöffel Limettensaft beträufelt

- 8 **Holzspiesschen**

1. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Pouletbrüstli bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 8 Min. braten, würzen. Herausnehmen, zerzupfen oder in Scheiben schneiden, warm stellen.
2. Speck in derselben Bratpfanne langsam knusprig braten, herausnehmen, warm stellen.

3. Eier und Milch gut verklopfen, würzen. Butter in derselben Bratpfanne warm werden lassen. Eimasse hineingiessen, bei mittlerer Hitze mit der Bratschaufel hin- und herschieben, bis die Masse leicht fest, aber noch feucht ist.

4. Toastbrotsciben auf ein Backblech legen. Toasten ca. 1½ Min. in der oberen Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens (nur Grill oder Oberhitze).

Clubsandwiches zusammensetzen:

Alle Toastbrotsciben auf der ungetoasteten Seite mit Avocadocreme bestreichen. 4 Scheiben abwechslungsweise mit Poulet, Salatblättern, Käse und Gurken belegen, mit je 1 Scheibe bedecken. Avocadoscheiben sowie Rührei und Specktranchen darauf verteilen, mit je 1 Toastbrotscibe bedecken. Sandwiches etwas zusammendrücken, 1-mal diagonal durchschneiden, mit Holzspiesschen zusammenhalten.

Tipp: Crème fraîche, grobkörniger Senf mit fein geschnittenem Schnittlauch mischen und anstelle von Avocadocreme verwenden.

