



Vollkorn-Sandwich mit frittiertem Cornflakes-Hähnchen, Speck und Avocadocreme

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten: für 4 Portionen

2	kleine rote Chilischoten
1	Zitrone
3	Avocado
100 g	Doppelrahmfrischkäse
3	Hähnchenbrustfilets (à ca. 130 g)
120 g	Cornflakes
2 EL	Semmelbrösel
2	Eier (Größe M)
3 EL	Mehl
350 g	Butaris Butterschmalz
12 Scheiben	Frühstücksspeck
8 Scheiben	Vollkornbrot
1 Beet	Gartenkresse
	Salz, Pfeffer, grobes Meersalz

Zubereitung:

Schritt 1/4

Chili waschen. 1 Schote in kleine Stücke schneiden, Rest in feine Ringe schneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Avocados längs halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen.

Avocadofruchtfleisch, Frischkäse und die Hälfte des Zitronensaft pürieren. Danach die Chilistücke unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 2/4

Das Fleisch trocken tupfen und der Länge nach in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Cornflakes grob zerbröseln und in einem tiefen Teller mit den Semmelbrösel mischen. Eier, etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Die Fleischstreifen erst in Mehl, dann in den Eiern und zuletzt in der Cornflakesmischung wenden und die Panade etwas andrücken. Butaris Butterschmalz in einem Topf auf ca. 170° C erhitzen. Fleisch darin portionsweise 5 – 6 Minuten goldbraun frittieren. Herausnehmen, abtropfen lassen und warm halten.

Schritt 3/4

Ca. 2 EL Butaris (aus dem Frittiertopf) in einer weiten Pfanne erhitzen. Den Speck darin ca. 5 Minuten rundumknusprig braten, anschließend herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Brotscheiben unter dem heißen Backofengrill (ca. 260° C) von beiden Seiten ca. 1 Minute rösten.

Schritt 4/4

Kresse vom Beet schneiden. Brotscheiben mit je 1 – 2 EL Avocado-creme bestreichen. 4 Brotscheiben mit dem Cornflakes-Hähnchen, Speck und Kresse belegen. Je eine weitere Scheibe als Deckel auflegen und leicht andrücken. Mit Kresse und grobem Meersalz garnieren. Die übrige Avocado-creme mit Chiliringen garnieren und dazu reichen.

Abdruck honorarfrei/Abdruck nur mit Nennung von Butaris Butterschmalz in der

Zutatenliste/Belege erbeten. Bildnachweis: © Butaris Butterschmalz

Die Verwendung von Rezept und Bild ist gestattet für die Nutzung in Print- und Online-Medien. Sofern Rezept und Bild darüber hinaus verwendet werden sollen, bedarf es der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Dairy Fine Food GmbH.