

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. Mai 2021 ▪  
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



### Geflügel-Tramezzini mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

**Für den Kräuter-Mayonnaise:**

1 Zitrone  
1 Ei  
1-2 TL Currypulver  
100 ml neutrales Pflanzenöl  
1-2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Die Zitrone unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Ei in einen schmalen, hohen Becher geben, salzen und Currypulver hinzugeben. Mit einem Stabmixer fein mixen, dann Pflanzenöl angießen und eine Mayonnaise herstellen. Mit Olivenöl, Salz, Currypulver, Zitronenabrieb und -saft abschmecken.

**Für das Geflügel-Tramezzini:**

1 Hähnchenbrustfilet ca. 200 g, gegart  
4 Scheiben Tramezzinibrot  
1 Mini-Romanasalat  
½ Bund Kerbel  
2-3 Zweige Basilikum  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hähnchenbrust in kleine Stücke zupfen. Salat putzen, waschen und trockenschleudern. Salatblätter in dünne Streifen schneiden. Kerbel und das Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Blätter abzupfen und fein schneiden. Hähnchenbrust, Salat und Kräuter mit der zuvor hergestellten Mayonnaise vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tramezzinibrot halbieren und Hälften aufeinanderlegen. Als Raute auf die Arbeitsfläche legen, dann mit einem Plattierer die unteren Ränder ca. 0,5 mm zusammendrücken, sodass eine Art Tasche entsteht. Brottasche mit Geflügel-Salat-Füllung füllen und die anderen zwei Seiten mit dem Plattierer verschließen. Sandwich diagonal halbieren.



Wahlweise können Sie das Hähnchenfleisch auch durch Räucher- oder Stremellachs ersetzen. Wenn Sie es vegetarisch mögen, passt dazu Avocado oder auch grüner Spargel. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.