Club Sandwich mit knusprigen Crevetten

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	45 Min.
Garzeit	6 Min.
Portionen	2
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

Crevetten

Garraum auf 230 °C mit Grill-Umluft (vor)heizen

6 Scheiben Toastbrot

Toastbrotscheiben nebeneinander auf einen Gitterrost legen.

4 Crevetten, gross, ohne Schale

2 EL Mehl

2 Eier

Salz

100 g Panko-Paniermehl, geröstet

4 Streifen Frühstücksspeck

Olivenöl

Crevetten mit Salz würzen und in folgender Reihenfolgen panieren: Mehl, Eier, Panko-Paniermehl. Panierte Crevetten auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Frühstückspeck dazulegen.

Kuchenblech auf Auflage 1 und Gitterrost mit dem Toast auf Auflage 3 in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen

Gargut einschieben

Grill-Umluft 230 °C während 6 Min.

Sandwich

2 EL Aioli

2 EL Mango-Chutney

2 Eier

1 Tomate

½ Avocado

4 Blätter Salat

8 Holzspiesse

Aioli und Mango-Chutney vermsichen.

Aus den Eiern in der Bratpfanne Spiegeleier braten.

Tomate waschen und zusammen mit der Avocado in Streifen schneiden.

Zwei Sandwiches in der folgenden Reihenfolge herstellen: Toastscheibe, Salat, zwei Crevetten, Toastscheibe, Aioli, Avocado, Speck, Tomate, Spiegelei, Toastscheibe.

Jedes Sandwich mit je vier Holzspiessen in den Ecken fixieren und in vier Teile schneiden.

200 g Cole-Slaw-Salat

200 g Chips

Sandwiches mit Chips und Cole-Slaw-Salat servieren.

Zubehör

Gitterrost

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019