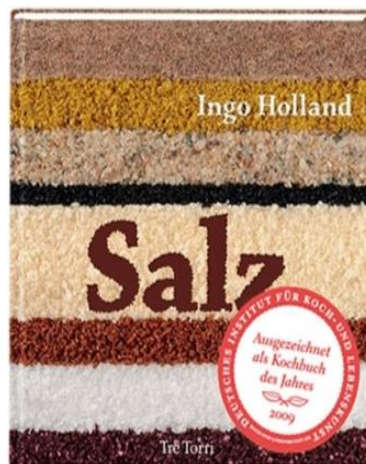


Das Rezept der Woche wird Ihnen präsentiert vom DEHOGA Shop.

**DEHOGA**  
Shop



→ [ZUM TITEL...](#)

### Clubsandwich ohne Brot

400 g Colonnata-Speck  
200 g Perlhuhnbrust  
(ohne Haut und Knochen)  
1 gestr. TL Baharat  
(arabische Gewürzmischung)  
Steinsalz  
1 EL Olivenöl  
Fleur de Sel  
1 vollreife Tomate (ca. 100 g)  
2 große helle Kopfsalatblätter  
3 EL Mayonnaise  
2 hart gekochte Eier  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Den Speck von überflüssigem Salz befreien, indem man es mit einem Messer herunterkratzt, und auf einer Aufschnittmaschine oder mit einem scharfen langen Messer in 1,5–2 mm dünne Scheiben aufschneiden (oder schon vom Metzger schneiden lassen). Eng nebeneinander auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Ober- und Unterhitze 10–20 Minuten, je nach Dicke der Speckscheiben, kross backen. Vorsichtig herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Perlhuhnbrust mit Baharat und etwas Steinsalz würzen. In Olivenöl bei relativ geringer Hitze von beiden Seiten anbraten und im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Ober- und Unterhitze 12–15 Minuten fertig braten. Herausnehmen und auf einem Teller abkühlen lassen.

Anschließend in 8 längliche Scheiben schneiden und mit etwas Fleur de Sel bestreuen. Die Tomate in 8 dünne Scheiben schneiden. Salatblätter in feine Streifen schneiden und mit der Mayonnaise vermischen. Die Eier schälen und mit einem Eierschneider in Scheiben schneiden.

Je 2–3 Speckscheiben, je nach Größe der Scheiben, mittig auf 4 Tellern platzieren. Die Hälfte der Salatstreifen darauf verteilen und glatt streichen. Die Eierscheiben darauf legen und ein wenig mit Fleur de Sel salzen. Wiederum eine Schicht Speckscheiben darauf legen, Salatstreifen darüber verteilen und glatt streichen. Je 2 Tomaten- und Perlhuhnbrustscheiben darauf legen. Die restlichen Salatstreifen darauf verteilen, mit Speck abdecken, mit schwarzem Pfeffer würzen und sofort servieren.

*Colonnata-Speck ist eigentlich viel zu schade zum Braten. Andererseits: Was ist schon zu schade zum Essen oder Trinken? Meine Devise lautet: Dafür ist es da.*

*Colonnata-Speck ist nur eine Art von vielen Specksorten. Da er nicht geräuchert, sondern nur gesalzen ist, wird in diesem Gericht kein Raucharoma die anderen Zutaten dominieren. Bei Speck – gesalzener, luftgetrocknetem oder geräuchertem – immer auf Topqualität achten, dann eignet er sich zum roh Essen. Mit etwas Pfeffer, Chili und herzhaftem Brot. Hauchdünne Scheiben gebraten zum Frühstücksei, in die Bratkartoffeln, zum Kartoffelsalat, auf den Speck- oder Flammkuchen sind immer eine Delikatesse. Sie sollten jedoch darauf achten, dass der Speck nicht zu jung ist, weil er dann noch zu weich und zu zäh ist.*

Fotocredits/Fotonachweis: : **Michael Link für Tre Torri Verlag**