Ölz Vollkorn Soft Sandwich Clubsandwich mit gegrilltem Huhn und Ofenkürbis

Herbstliches Clubsandwich mit cremigem Ziegenkäse, knusprigem Bacon und Süßkartoffel-Pommes

Zutaten
6 Scheiben Ölz Vollkorn Soft Sandwich

Für das Clubsandwich:
250 g Hokkaidokürbis
300 g Hühnerbrustfilet
6 Scheiben Bacon
2 Handvoll Rucola
1 TL Honig
1 TL Thymianblättchen
½ TL Paprikapulver, edelsüß
etwas Olivenöl
Salz & Pfeffer

Für die Ziegenkäse-Creme:
80 g Ziegenfrischkäse
50 g Frischkäse natur
1 EL Milch
1 Tl Zitronensaft
1 TL Honig
1 TL Thymianblättchen
Salz & Pfeffer

Für die Süßkartoffel-Pommes:
400 g Süßkartoffeln
3 EL Olivenöl
2 EL Speisestärke
1 TL Paprikapulver

1. Süßkartoffel-Pommes & Kürbis vorbereiten
Das Backrohr auf 200 °C Heißluft vorheizen.

Die Süßkartoffeln schälen, in gleichmäßige Stifte schneiden und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Olivenöl, Speisestärke, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

Den Hokkaidokürbis entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit etwas Olivenöl, Honig und Thymian vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine ofenfeste Form geben.

2. Pommes & Kürbis backen
Die Süßkartoffel-Pommes zunächst 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Anschließend die Form mit dem Kürbis mit ins Backrohr stellen und beides für weitere ca. 20 Minuten backen. Die Pommes nach etwa 15 Minuten einmal wenden. Backen, bis die Pommes knusprig und der Kürbis weich und leicht karamellisiert ist.

4. Dip anrühren
Sauerrahm, Crème fraîche, Zitronensaft, Knoblauch und fein gehackte Petersilie gründlich verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren kühl stellen.

5. Ziegenkäse-Creme zubereiten
Ziegenfrischkäse, Frischkäse, Milch, Zitronensaft, Honig und Thymian zu einer cremigen Masse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen.

Salz & Pfeffer

Für den Dip:
100 g Sauerrahm
50 g Crème fraîche
1 EL Zitronensaft
1 kleine Knoblauchzehe, gepresst
1 Handvoll Petersilie, fein gehackt
Salz & Pfeffer

2-3 Portionen

Zubereitungszeit
45 min

6. Hühnerfilet braten
Das Hühnerbrustfilet trocken tupfen und mit etwas Olivenöl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer einreiben. In einer Grillpfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten und vollständig durchgaren. Kurz ruhen lassen und anschließend schräg in dünne Scheiben schneiden.

7. Bacon knusprig braten
Den Bacon in einer Pfanne knusprig braten und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

8. Clubsandwich schichten
Eine Scheibe Ölz Vollkorn Soft Sandwich mit Ziegenkäse-Creme bestreichen. Mit Rucola, Hühnerfilet, Ofenkürbis und Bacon belegen. Eine zweite Brotscheibe darauflegen und ebenso belegen. Mit einer dritten Scheibe abschließen und vorsichtig andrücken. Das zweite Clubsandwich genauso zubereiten.

9. Anrichten & servieren
Die Clubsandwiches mit einem scharfen Messer diagonal halbieren. Gemeinsam mit den knusprigen Süßkartoffel-Pommes und dem Dip servieren.