



Clubsandwich mit Ofenpommes und selbstgemachtem Thymianketchup

Zeit gesamt
 35minZubereitungszeit
 35minSchwierigkeit
 Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------------------|-------------|
| Kartoffeln, vorw. festk. | 500 g |
| Strauchtomaten | 4 St. |
| Thymian, frisch | 5 g |
| Schalotten | 2 St. |
| Putenbrustfilet | 600 g |
| Öl | 3 EL |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz gemahlen | |
| Zucker | 1 EL |
| Tomatenmark | 70 g |
| Honig | 1 EL |
| Balsamicoessig, hell | 2 EL |
| Toastbrot | 12 Scheiben |
| Eier | 4 St. |
| Mayonnaise | 4 TL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlere Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 1,5 cm dünne Stifte schneiden. Tomaten waschen und Strünke entfernen. Die Hälfte der Tomaten in Scheiben schneiden, den Rest würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Schalotten schälen und in feine Ringe scheiden. Putenbrust waschen, trocken tupfen und in 4 gleich große Scheiben schneiden.
2. Kartoffelstifte in einer Schüssel mit 1 EL Öl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein Backblech geben. Im Ofen ca. 25–30 Min. backen. Nach der Hälfte der Backzeit Pommes wenden.
3. Einen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen und Zucker karamellisieren lassen. Tomatenwürfel und Thymian zugeben, ca. 2–3 Min. garen und mit einer Gabel zerdrücken. Tomatenmark zugeben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Honig und Balsamicoessig abschmecken.
4. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und die Schalottenringe ca. 3 Min. goldbraun anbraten. Beiseitestellen. Pfanne mit Küchenkrepp säubern.
5. Toastbrotscheiben toasten. Restliches Öl in derselben Pfanne auf hoher Stufe erhitzen, Fleisch von jeder Seite ca. 1–2 Min. anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch herausnehmen und auf einem Teller mit Alufolie zugedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen. Inzwischen Eier im Bratensatz ca. 3 Min. zu Spiegeleiern braten und mit Salz würzen.

6. Jeweils 2 Toastbrotscheiben dünn mit Mayonnaise bestreichen, Fleischscheiben und Schalottenringe darauf verteilen, je 1 EL Ketchup darüberträufeln und mit je einer Toastbrotscheibe zuklappen. Diese mit Ketchup bestreichen und mit Spiegelei und Tomatenscheiben belegen. Mit je einer weiteren Toastbrotscheibe abschließen. Pommes aus dem Ofen nehmen und mit Clubsandwiches und restlichem Ketchup servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|-----------|
| Kaloriengehalt | 1090 kcal |
| Kohlenhydrate | 137 g |
| Eiweiß | 71 g |
| Ballaststoffe | 12 g |
| Fette | 28 g |