

Caesar Salad mit Hähnchen

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets, a 200 g	6 Scheiben Räucherspeck	0,5 Ciabatta
2 Römersalate, klein	4 Sardellenfilets, in Öl	1 Zitrone, unbehandelt
1 Zehe Knoblauch	3 Zweige Rosmarin	75 g Parmesan
1 EL Crème-fraîche	Olivenöl	Pfeffer, schwarz
Meersalz		

Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne erhitzen und das Fleisch zusammen mit dem Speck in Olivenöl anbraten. Die Rinde des Ciabatta abschneiden und beiseite legen. Anschließend in große Stücke zerrupfen. Den Rosmarin zupfen. Das Brot und den Rosmarin mit in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze so lange braten, bis das Brot goldbraun und der Speck knusprig ist. Die Römersalate waschen, trocken schleudern und in schmale Streifen schneiden. Für das Dressing den Knoblauch abziehen und zusammen mit den Sardellenfilets pürieren. Die Schale der Zitrone reiben und die Zesten zu der Masse geben. Anschließend die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und in eine Schüssel geben. Den Zitronensaft mit drei Esslöffeln Olivenöl vermengen. Die Crème-fraîche hinzugeben. Die Hälfte des Parmesans hinein reiben. Die pürierte Masse hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Pfanneninhalt mit zu dem Dressing geben und gut vermengen. Den Salat ebenfalls hinzugeben. Das Ganze auf Tellern anrichten. Den restlichen Parmesan reiben und hinzugeben.

Alexander Rhau am 02. März 2010