

Caesar Salad

Für zwei Personen:

2 Romanasalatherzen	3 Sardellenfilets	2 Knoblauchzehen
200 g Parmesan	1 Ei, Eigelb	250 g Naturjoghurt
1 EL Weißweinessig	250 ml Sonnenblumenöl	5 EL trockener Weißwein
$\frac{1}{2}$ altbackenes Ciabatta	$\frac{1}{2}$ frisches Ciabatta	

Den Romanasalat waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden. Das Ei trennen und das Eigelb leicht salzen, Weißweinessig angießen und cremig rühren. Sonnenblumenöl unterrühren und zu einer Mayonnaise verarbeiten. Mit dem Naturjoghurt vermischen.

Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Die Sardellenfilets wässern und in einer Moulinette mit dem Knoblauch zu einer Paste mixen.

Parmesan fein reiben. Sardellenpaste, Mayo-Masse, Weißwein und Parmesan zu einer Sauce verrühren. Sauce mit den Salatstreifen vermengen.

Altbackenes Ciabatta zu kleinen Croûtons würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Brot darin kross anrösten.

Das frische Ciabatta im Ganzen im Ofen bei 100 Grad Ober-/Unterhitze kurz erwärmen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Philipp Teschner am 04. April 2017