

# Caesar Salad 2.0

## Für zwei Personen

### Für den Salat:

4 kleine Römersalat	1 Orange	1-2 EL Rohrzucker
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer
Eiswasser		

### Für das Avocado-Püree:

1 Avocado	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Msp. Xanthan
5 TL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Tomate:

10 Kirschtomaten	1 EL weiche Butter	10-15 Basilikumblätter
1 TL Zucker	1 Prise Salz	Eiswasser

### Für den Fenchel:

1 Fenchel	1 Zitrone, davon Saft	Olivenöl
Eiswürfel		

### Für das Dressing:

2 Sardellenfilets	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
50 g Parmesan	1 Ei	40-50 ml Gemüsefond
1 TL Dijon-Senf	1 TL Honig	1 TL Branntweinessig
200 ml Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

### Für den Parmesanchip:

100 g Parmesan

### Für die Brotchips:

1 Dinkel-Baguette	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
100 g Butter	2-3 Zweige Petersilie	1-2 Zweige Basilikum
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

1 Radieschen	1 Granatapfel	getrocknete Himbeeren
essbare Blüten	roter Basilikum	

## Für den Salat:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Ende des Römersalats abschneiden, sodass alle Blätter bis auf das kleine Herz abfallen. Die abfallenden Blätter klein schneiden und ins Eiswasser geben. Die Herzen in etwas Olivenöl anbraten und mit dem Rohrzucker karamellisieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Orange schälen, filetieren und beiseitelegen.

## Für das Avocado-Püree:

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Avocado halbieren und entkernen. In einem Mixer mit Zitronensaft, Olivenöl und Xanthan fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein feines Sieb streichen.

## Für die karamellierte Tomate:

Wasser zum Kochen bringen, die Tomaten ca. 1 Minute blanchieren, dann im kalten Wasser abschrecken und schälen. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Butter in einer Pfanne schmelzen, die Tomaten und Basilikum zugeben. Mit Salz und Zucker abschmecken. Einige Minuten bei großer Hitze braten und immer wieder wenden, sodass sie rundum karamellisieren.

## Für den Fenchel:

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Fenchel fein hobeln und für ca. 30 Minuten in Eiswasser

legen. Kurz vor dem Servieren mit Öl und Zitronensaft beträufeln.

**Für das Dressing:**

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb, Senf, Honig, Fond und Essig in einer Schüssel verquirlen und das Öl nach und nach zugeben bis eine Mayonnaise artige Creme entsteht. Knoblauch abziehen.

Parmesan reiben. Zitrone halbieren und auspressen. Knoblauch, Parmesan, Zitronensaft und Sardellenfilets in einem Mörser zu einer Paste mörsern, zur Mayonnaise hinzugeben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Parmesanchip:**

Parmesan hobeln und zwischen zwei Servierringen auf ein Backpapier zu einem Kreis formen. Im Ofen bei ca. 180 Grad für 6 Minuten backen und direkt rausholen.

**Für die Brotchips:**

Petersilie und Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Butter mit Knoblauch, Zitronensaft, Petersilie, Basilikum, Salz und Pfeffer in einem Multizerkleinerer zu einer Kräuterbutter mixen. Eine lange dünne Scheibe vom Baguette aufschneiden, mit der Kräuterbutter bestreichen und im Servierring rund auf einem Backpapier platzieren. Bei 180 Grad für ca. 10 Minuten backen.

**Für die Garnitur:**

Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Salat mit Radieschen, Granatapfelkernen, Himbeeren, Blüten und Basilikum garnieren.

Christian Schmitzek am 05. Juli 2022