

Caesar Salad mit Ziegenkäse, Speckmantel, Apfel-Scheiben

Für zwei Personen

Für Salat und Croûtons:

1 Kopf Romanasalat

1 Zehe Knoblauch

3 Scheiben Toastbrot

50 g Parmesan

Olivenöl

Für das Dressing:

3 Zehen Knoblauch

$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon den Saft

1 Ei

150 ml Pflanzenöl

4 Sardellenfilets

2 TL mittelscharfer Senf

Salz

Pfeffer

Für Ziegenkäse und Apfelscheiben:

50 g Frühstücksspeck

100 g Ziegenkäse

1 Apfel

1 EL Butter

1 EL Zucker

Olivenöl

Für den Salat Strunk des Romanasalats entfernen, Salatblätter waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen.

Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehe abziehen und andrücken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Knoblauch hinzufügen und Toastbrot-Würfel zu knusprigen Croûtons ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Parmesan grob hobeln.

Für das Dressing Knoblauchzehen abziehen und klein hacken. Sardellenfilets grob zerkleinern. Saft der Zitrone auspressen. Ei, Knoblauch, Sardellen, Senf und Zitronensaft mit einem Pürierstab zu einer homogenen Masse aufschlagen. Nach und nach Öl zugeben und untermixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Apfel waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Zucker und Butter schmelzen und Apfelscheiben darin karamellisieren. Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Jeweils eine Scheibe mit einer Scheibe Speck umwickeln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Ziegenkäse-Speck-Taler knusprig anbraten.

Romanasalat mit Dressing vermengen, mit Ziegenkäse im Speckmantel, Knoblauch-Croûtons, Parmesanspänen und karamellisierten Apfelscheiben auf Tellern anrichten und servieren.

Romy Schneider am 26. Juli 2016