

# Salatherzen, Caesar-Dressing, Hähnchen-Filet, Parmesan

**Für zwei Personen**

**Für den Salat:**

3 Romana-Salatherzen Pflanzenöl

**Für das Dressing:**

1 kleine Sardelle 3 Kapern 45 g Parmigiano Reggiano

1 Ei 30 g Schmand 40 ml Geflügelfond

2 TL weißen Balsamicoessig 2 TL Dijon-Senf 1 Prise Zucker

200 ml Rapsöl 2 ml Olivenöl Salz

Pfeffer, aus Mühle

**Für das Hähnchen:**

2 Hähnchenfilets (innen) Butter Pflanzenöl

Salz Pfeffer, aus Mühle

**Für die Hühnerhaut:**

Hühnerhaut Meersalz

**Für das Topping:**

100 g Dinkel-Roggenbrot 4 getrock. Öl-Tomaten 50 g Parmigiano Reggiano

Butter

**Für die Garnitur:**

Blutampfer Gartenkresse Rote Brunnenkresse

**Für den Salat:** Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Salatherzen putzen, halbieren, mit Öl bepinseln und bei starker Hitze in der Grillpfanne grillen. Ggf noch Rückseite begradigen und ebenfalls grillen.

**Für das Dressing:** Ei in einen hohen, sehr schmalen Becher geben, dann Rapsöl und Senf hinzugeben. Den Stabmixer auf den Boden des Bechers stellen, einschalten und mixen. Stabmixer langsam nach oben ziehen und eine Mayonnaise herstellen. Mit Salz, Pfeffer und ca. 1 Teelöffel Balsamicoessig abschmecken.

Reggiano grob zerkleinern. Reggiano mit Sardelle, Kapern, Schmand, Geflügelfond, restlichem Balsamicoessig, Zucker und Olivenöl fein pürieren und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Mayonnaise verrühren und die Sauce in eine Spritzflasche geben. In die Zwischenräume der Salatherzen spritzen.

**Für das Hähnchen:** Hähnchenfilets langsam und gleichmäßig in Butter und etwas Pflanzenöl braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Filets dünn auftranchieren.

**Für die Hühnerhaut:** Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Hühnerhaut darauf ausbreiten. Haut mit Meersalz bestreuen und mit einem zweiten Blatt Backpapier abdecken. Dieses mit einem Topf beschweren. Hühnerhaut 15 Minuten backen, bis sie knusprig geworden ist. Die fertige Haut mit Küchenpapier entfetten und bei Bedarf nochmals nachsalzen.

**Für das Topping:** Butter in einer Pfanne erhitzen. Brot in feine Würfel schneiden und bei mittlerer Hitze in der Pfanne rösten. Tomaten in Julienne schneiden und mit dem gerösteten Brot auf dem Salat verteilen.

Reggiano grob über den Salat hobeln.

**Für die Garnitur:** Blutampfer, Brunnenkresse und Gartenkresse als Garnitur verwenden.

Salatherzen auf einem flachen Teller anrichten, Hähnchen darauf platzieren und mit Blutampfer und Kresse servieren.

Verena Wendring am 06. Juli 2021