

Caesar Salad

Für 4 - 6 Personen

2 - 3 kl. Köpfe Romanasalat	4 ganze Hähnchenkeulen mit Haut	1 Ciabatta-Brot, 250 g
12 dünne Scheiben Pancetta	4 Sardellenfilets in Öl	1/2 Knoblauchzehe
75g Parmesan	2 gehäufte EL Crème-fraîche	1 Zitrone
3 Zweige frischer Rosmarin	Olivenöl	natives Olivenöl extra
Meersalz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Das Ciabatta in daumengroße Stücke zerpfücken und mit den Hähnchenkeulen in einen Bräter legen. Mit grob gehackten Rosmarinblättern bestreuen, mit Olivenöl übergießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze (mit den Händen) gut durchmischen, bis alles gleichmäßig mit Öl und Gewürzen überzogen ist. Die Hähnchenkeulen auf die Brotstücke legen und für 45 Minuten in den Ofen schieben.

Den Speck auf Hähnchen und Brot verteilen und weitere 15 - 20 Minuten braten, bis alles schön braun und knusprig ist. Aus dem Ofen nehmen und die Keulen etwas abkühlen lassen.

Den geschälten Knoblauch mit den abgetropften Sardellenfilets im Mörser zu einem Brei zermahlen und in eine Schüssel geben. Geriebenen Parmesan, Crème fraîche, Saft der Zitrone sowie die 3fache Menge natives Olivenöl extra hinzufügen. Das Dressing gründlich verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Hähnchenfleisch vom Knochen lösen und mit den Croûtons und dem Speck grob zerpfücken. Die Salatköpfe zerteilen, waschen, trockenschleudern und die Blätter in mundgerechte Stücke zerpfücken. Mit Hähnchenfleisch, Croûtons und Speck in das Dressing geben, vermischen und etwas Parmesan darüberhobeln.

Jamie Oliver am 01. Januar 2020