

Focaccia mit Perlhuhn und Ceasar-Dressing

Für 2 Portionen

200 g Perlhuhnbrust	1/2 Römersalat	6 Kirschtomaten
250 ml Öl	1 Focaccia	1 TL Kapern
1 Zehe Knoblauch	1 Anchovis	2 Eier
Salz	Pfeffer	

Die Perlhuhnbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch mit der Hautseite nach unten anbraten. Für das Dressing die Eier trennen. Nun die Anchovis, die Kapern und den Knoblauch fein hacken und zwei Eigelbe dazugeben. Mit dem Öl auffüllen. Das Ganze mit einem Stabmixer langsam vom Becherboden beginnend pürieren. Dabei langsam den Stabmixer nach oben ziehen, bis eine sämige, dickflüssige Mayonnaise entstanden ist. Das Focaccia halbieren und in der Pfanne kurz anrösten. Den gewaschenen Römersalat und die halbierten Kirschtomaten mit dem Dressing vermischen. Nun den Salat auf eine Hälfte des Brotes geben, das Fleisch in Scheiben schneiden und auf den Salat legen.

Steffen Henssler am 05. 08. 2011