

Caesar Salad mit Pastrami und Farofa

Für 4 Personen

4 Romanakopfsalat-Herzen	1 Knoblauchzehe	1/2 Bio-Zitrone
1 Ei	100 ml Pflanzenöl	2 Anchovis-Filets (Sardellen)
2 TL Senf	Salz, weißer Pfeffer	1 TL Worcestershiresauce
50 ml kaltgepresstes Olivenöl	1 Bund glatte Petersilie	4 Zweige Thymian
100 g grobes Maniokmehl	1 EL Butter	2 EL Olivenöl
160 g Pastrami	50 g Pecorino	

Die Salatherzen waschen, abtropfen lassen und längs vierteln. Knoblauch schälen und halbieren. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Für das Dressing das Ei mit Pflanzenöl in ein hohes Bechergefäß geben. Einen Pürierstab hineinstellen, einschalten und unter leichtem Kreisen langsam nach oben ziehen. Anchovis und eine halbe Knoblauchzehe zugeben und untermixen. Mit Senf, 1 EL Zitronensaft, Salz, weißem Pfeffer, Worcestershiresauce abschmecken. Zum Schluss 50 ml Olivenöl einrühren. Bis zum Anrichten das Dressing kalt stellen. Für die Farofa Petersilie und Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Das Maniokmehl mit 1 EL Butter und 2 EL Olivenöl in einer Pfanne rösten. Etwas abgeriebene Zitronenschale und wenig Knoblauch zugeben und unter Rühren goldgelb weiterrösten. Zum Schluss feingehackte Petersilie und Thymian untermengen. Die Salatviertel mit dem Dressing marinieren und auf 4 Teller anrichten. Die Pastramischeiben und Farofa darüber geben. Pecorino frisch darüber hobeln und servieren.

Kolja Kleeberg am 04. November 2015