

Caesars Salad

Für 4 Personen

2 Römersalat-Herzen	5 Scheiben Toastbrot	2 EL Butter
50 ml Geflügelbrühe	1/2 Zehe Knoblauch	100 g Parmesan
50 g Mayonnaise	10 g Joghurt	1 Sardellenfilet
1 EL Kapern	20 ml Champagneressig	Pfeffer
2 Spritzer Worcestershiresauce	2 Eigelb	5 EL Olivenöl
Meersalz	1 Prise Zucker	

Den Backofen auf 130 Grad (Umluft 120 Grad, Gas Stufe 2) vorheizen. Salat putzen, waschen und trocken schleudern, nach Belieben in 1-2 cm breite Streifen schneiden, in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch abdecken. Vom Toastbrot die Rinde entfernen und die Brotscheiben in Würfel schneiden. Brotwürfel in einer Pfanne mit 1-2 EL Butter knusprig braten, dann auf Küchentrepp geben und das Fett etwas abtropfen lassen. Den Geflügelfond leicht erhitzen. Knoblauch schälen, Parmesan reiben. Topf vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab Knoblauch und 2/3 vom Parmesan unter die Brühe mixen, dann Mayonnaise, Joghurt, Sardelle, Kapern, Essig, etwas Pfeffer, Worcestershiresauce zugeben. Die Eigelbe untermixen und langsam das Olivenöl unterrühren. Die Sauce mit Salz und 1 Prise Zucker abschmecken. Salatblätter mit der Sauce vermischen und anrichten, mit den Croutons garnieren und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Karlheinz Hauser am 27. Mai 2013