

Caesar Salad

Für 4 Personen

Für das Dressing:

2 Eier	50 g Parmesan	100 ml Milch
3 Sardellenfilets	100 ml Geflügelfond	1 EL Kapern
1 EL Dijon-Senf	50 ml weißer Balsamico	2 Knoblauchzehen
1 EL Sauerrahm	1 EL Worcestersauce	Meersalz, Cayennepfeffer
100 ml Olivenöl	70 ml Traubenkernöl	

Für den Salat:

80 g Baguette	1 Romanasalat	1 roter Chicorée
1 Bund Rucola	4 Tomaten	1 Bund rotes Basilikum
4 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer	4 Scheiben Frühstücksspeck
4 Sardellenfilets	8 Kapernbeeren	60 g Parmesan

Die Eier ca. 6 Minuten in kochendem Wasser weich kochen, dann herausnehmen, abkühlen lassen und schälen. 50 g Parmesan fein reiben und mit der Milch in einen Topf geben, aufkochen, dann abkühlen lassen. Das Baguette kurz anfrieren, damit es sich später besser schneiden lässt. Romanasalat und Chicorée putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Rucola abwaschen und abtropfen lassen. Die Tomaten waschen, halbieren, den Stielansatz herausschneiden, die Kerne mit einem Teelöffel entfernen, dann die Tomatenhälften dritteln. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Das Baguette in sehr dünne Scheiben schneiden und diese in einer Pfanne mit 3-4 EL Olivenöl von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Speckscheiben in einer Pfanne knusprig braten. Für das Dressing 3 Sardellenfilets, Geflügelfond, Kapern, Senf, Balsamico, geschälten Knoblauch, Sauerrahm, Worcestersauce und die weich gekochten Eier in einen Mixbecher oder ein Pürierglas geben, mit Salz und Cayennepfeffer würzen und fein pürieren. Dann nach und nach in dünnem Strahl Olivenöl und Traubenkernöl zugeben, alles durch ein Sieb passieren. Zuletzt die Parmesanmilch unterrühren und nochmals abschmecken. Die Blattsalate und Rucola in große tiefe Teller oder Glasschalen einschichten. Mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die restlichen Sardellenfilets der Länge nach halbieren und mit den Tomaten, Kapernbeeren darauf geben. Restlichen Parmesan fein hobeln und darüber streuen. Mit einem Löffel das Dressing darauf verteilen, die Basilikumblätter darüber streuen, Baguette und Speckscheiben anlegen und sofort servieren.

Jörg Sackmann am 05. Mai 2015