

Caesar Salad

Für 4 Personen:

Für den Salat:

1 Romanasalat	1 Radicchio	1 Bund Rucola
1 Bund Basilikum	4 Tomaten	80 g Weißbrot
2 EL Olivenöl	Meersalz	80 g Frühstücksspeck
Pfeffer	60 g Parmesan	

Für das Dressing:

20 g Parmesan	1 Knoblauchzehe	3 Sardellenfilets
1 EL Kapern	1 EL Dijon Senf	4 EL weißer Balsamico
1 EL Worcestersauce	2 frische Eigelb	150 ml Olivenöl
2 EL Sauerrahm	Meersalz	1 Prise Cayennepfeffer

Romanasalat und Radicchio putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Rucola abbrausen und abtropfen lassen. Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Die Tomaten waschen, halbieren, den Stielansatz herausschneiden, die Kerne mit einem Teelöffel entfernen, dann die Tomatenhälften dritteln.

Das Brot in etwa 1 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Brotwürfel darin goldbraun und knusprig braten.

Mit einer Prise Salz würzen und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Die Pfanne ausreiben und die Speckstreifen darin knusprig braten.

Für das Dressing Parmesan fein reiben. Knoblauch schälen und grob schneiden Sardellenfilets ebenfalls grob schneiden. In ein hohes Püriergefäß Parmesan, Knoblauch, Sardellenfilets, Kapern, Senf, Balsamico, Worcestersauce und die Eigelbe geben und zu einer feinen homogenen Masse pürieren.

Dann langsam das Öl untermixen, so dass eine Art dünne Mayonnaise entsteht. Zuletzt Sauerrahm unterrühren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Die Blattsalate und Rucola in große tiefe Teller oder Glasschalen einschichten. Mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Tomaten darauf geben. Parmesan fein hobeln und darüber streuen. Mit einem Löffel das Dressing darauf verteilen, die Brotwürfel und Basilikumblätter darüber streuen, Speckscheiben anlegen und sofort servieren.

Sören Anders am 22. Mai 2020