

# Caesar-Salad

## Für 4 Personen

2 Römersalat-Herzen	50 g Roquefort-Käse	5-8 Sardellenfilets
2-3 EL Kapern	2 Eier	ca. 25 ml Gemüsefond
weißer Balsamico	1 Prise Zucker	4 Scheiben Weißbrot
2 EL Butter	1 Knoblauchzehe	50 ml Olivenöl
Salz, weißer Pfeffer	4 Zw. grünes Balsamikum	4 Zw. rotes Basilikum
$\frac{1}{2}$ Weißbrot	2 Zweige Thymian	

Eier für ca. 6 Minuten wachsw weich kochen.

Weißbrot würfeln, Knoblauchzehe quetschen (später entfernen) und mit der Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Temperatur als Croutons ausbacken, dabei mehrmals wenden.

Eier schälen, vierteln und in ein schmales Gefäß geben. Kapern und Sardellen hinzugeben, mit ganz wenig Salz, Prise Zucker und weißer Pfeffer würzen, Gemüsefond, Balsamicoessig und Olivenöl hinzugeben, mit dem Pürierstab zu einer halbflüssigen Mayonnaise verarbeiten. Bei Bedarf mehr Gemüsefond und Olivenöl hinzugeben und abschmecken.

Gewaschenen Römersalat mundgerecht zerlegen und in eine Schüssel geben.

Basilikum in Streifen schneiden und zum Salat geben.

Römersalat mit dem Dressing marinieren, durchmischen und auf Teller geben. Roquefort würfeln und zusammen mit den Croutons auf dem Salat anrichten und nach Wunsch noch mit einigen Basilikumblättern garnieren.

Björn Freitag am 01. Februar 2020