

# Caeser Salad

## Für 4 Personen

### Für das Dressing:

1 sehr frisches Eigelb	$\frac{1}{2}$ TL Dijon-Senf	1 EL Tomatenketchup
1 EL Weinbrand	100 ml lauwarme Hühnerbrühe	150 ml neutrales Öl
$\frac{1}{2}$ fein gerieb. Knoblauchzehe	1 Msp. fein gerieb. Ingwer	2-3 Sardellenfilets (in Öl)
1 EL geriebener Parmesan	1-2 EL Weißweinessig	mildes Chilisalز
Zucker		

### Für den Salat:

250 g Romanasalat	200 g Cocktailtomaten	4 Hähnchenbrustfilets
$1\frac{1}{2}$ TL Öl	3 EL braune Butter	$1\frac{1}{2}$ TL Steakgewürz
mildes Chilisalز	8 Riesengarnelen	80 g Weißbrot
4 EL Parmesanspäne	1 EL getr. Cranberrys	2 EL Mandeln

Für das Dressing Eigelb, Senf, Ketchup, Weinbrand und lauwarme Brühe in einen hohen Rührbecher geben. Alles mit dem Stabmixer mischen, dabei nach und nach das Öl dazu gießen und untermixen. Anschließend Knoblauch, Ingwer, Sardellen, Parmesan und Essig untermixen und das Dressing mit Chilisalز und 1 Prise Zucker würzen, kühl stellen.

Für den Salat vom Romanasalat die äußeren Blätter entfernen. Den Salat in die einzelnen Blätter teilen, waschen und trockenschleudern, ggf. in mundgerechte Stücke zupfen. Die Tomaten waschen und vierteln oder halbieren. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und schräg in 1 bis  $1\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben schneiden.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und 1 TL Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Die Hähnchenbrustscheiben auf beiden Seiten je 1 bis 2 Minuten anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Fleisch in der Nachhitze der Pfanne 1 bis 2 Minuten saftig durchziehen lassen. 2 EL braune Butter hinzufügen, alles mit 1 TL Steak- und Grillgewürz und etwas Chilisalز würzen, warm halten.

Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Eine kleine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, den übrigen  $\frac{1}{2}$  TL Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Garnelen etwa 2 Minuten anbraten. Die Garnelen wenden und noch etwa 30 Sekunden weiterbraten, die Pfanne vom Herd nehmen und die Garnelen in der Nachhitze der Pfanne etwa 1 Minute durchziehen lassen. Die übrige braune Butter hinzufügen, alles mit Chilisalز und dem übrigen  $\frac{1}{2}$  TL Steak- und Grillgewürz würzen.

Zum Servieren das Brot in Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett bei milder Hitze goldbraun und knusprig rösten. Den Salat mit dem Dressing mischen und auf Schalen oder Teller verteilen. Die Hähnchenstreifen, Garnelen, Croûtons und Tomaten darauf anrichten und alles mit Parmesanspänen, Cranberrys und Mandeln bestreuen.

Alfons Schuhbeck am 19. Januar 2021