

# Caesar Salad

Dem New Yorker Originalrezept von Cesare Gardini zufolge wird der Caesar Salad nur mit Croûtons und Parmesan serviert. Wir haben ihn zusätzlich noch mit zarten Hähnchenbruststreifen garniert. Ganz nach Belieben kann den Caesar Salad aber auch mit Avocado, Garnelen oder frischen Tomaten getoppt werden.

## Zutaten

Für 4 Personen

### Für den Salat:

2 Hähnchenbrustfilets  
(à 180–200 g)  
2 große Scheiben helles  
Sauerteigbrot  
2 Romana-Salatherzen  
3 EL Rapsöl  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
1 EL Butter

### Für das Dressing:

30 g Parmesan  
1 Knoblauchzehe  
1–2 Sardellenfilets in Öl  
nach Geschmack  
1 Eigelb  
½ TL mittelscharfer Senf  
2 TL Weißweinessig  
Meersalz  
100 ml Rapsöl  
2 EL Olivenöl  
Saft von ½ Zitrone  
2–3 EL Buttermilch

### Außerdem:

gehobelter Parmesan  
zum Garnieren

Für das Dressing den Parmesan fein reiben. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Die Sardellenfilets sehr fein hacken. Eigelb, Senf, Essig und 1 Prise Meersalz in eine saubere Schüssel geben. Raps- und Olivenöl in einen Messbecher füllen. Die Schüssel auf ein feuchtes Geschirrtuch stellen, sodass sie einen festen Stand hat. Die Zutaten in der Schüssel mit den Schneebesen des Handrührgeräts verschlagen. Dabei das Öl zunächst tropfenweise zufügen, damit die Flüssigkeit nicht gerinnt.

Sobald die Mayonnaise etwas dicker wird, das Öl in einem dünnen Strahl zugießen. So lange weiterschlagen, bis das ganze Öl in der Schüssel ist und die Mayonnaise eine dickcremige Konsistenz hat. Dann geriebenen Parmesan, Knoblauch, Sardellenfilets, Zitronensaft und Buttermilch unterrühren und das Dressing mit Meersalz abschmecken.

Für den Salat die Hähnchenbrustfilets aus dem Kühlschrank nehmen, unter kaltem Wasser abspülen und gründlich trocken tupfen. Das Brot in kleine Würfel schneiden. Den Romansalat putzen und in mundgerechte Stücke zupfen. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Das Fleisch salzen und darin in 5–6 Minuten pro Seite (je nach Dicke) goldbraun braten. Mit Pfeffer würzen. Dann auf ein Schneidebrett legen, mit Alufolie abdecken und 5–10 Minuten ruhen lassen. Die Pfanne auswischen und das restliche Öl mit der Butter erhitzen. Die Brotwürfel darin unter häufigem Wenden knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Salat mit drei Viertel des Dressings und den Brotwürfeln mischen und auf vier Teller verteilen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und darauf anrichten. Mit dem übrigen Dressing beträufeln und mit Parmesanhobeln garniert servieren.

