AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	Mexiko

CAESAR SALAD



Rezept: bwmedien.com, 25. 12. 2014 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der knackige Salat begann seine Karriere im mexikanischen Tijuana, als dem Koch Cesare Cardin am 4. Juli 1924 beim grossen Ansturm von Gästen nur noch die Zutaten für diesen Salat blieben.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

400 g	Lattich	1 TL	Worcester-Sauce
100 g	Parmesan	1 EL	Limettenensaft
1 Zehe	Knoblauch	2 EL	Weissweinessig
3	Sardellenfilet	1 dl	Gemüsebouillon
2	Eigelb	8 EL	Olivenöl
1 TL	Dijon-Senf	100 g	Weissbrot
		1 Pr	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Salat: Lattich längs halbieren. Je 3-4 cm grosse Stücke schneiden und Salat waschen, trocknen und bis zum Servieren kühl stellen. 4/5 Parmesankäse dünn hobeln.
2. Dressing: Die Sardellenfilets abspülen, trocken tupfen und klein schneiden. Knoblauch schälen und Senf, Weissweinessig, Bouillon, 1/5 des geriebenen Parmesans, Sardellen, Eigelb und Knoblauch fein mixen. Anschliessend nach und nach 3/4 des Olivenöls zur Masse geben und mit einem Schneebesen unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Zucker beigeben.
3. Croûtons: Das Weissbrot in 2 cm grosse Würfel schneiden. 1/4 des Olivenöls in einer Pfanne erhitzen und Brot goldbraun rösten. Salzen.
4. Salat und Dressing in einer grossen Schüssel gut mischen. Auf Tellern anrichten und mit Croûtons und Parmesanspänen garnieren.