

Caesar's Salad

(4-6 Portionen)



Zutaten für den Salat:

- 1 Kopf Romana-Salat
- 50 g Parmesan, frisch gerieben
- 3 Scheiben Toastbrot
- Öl zum Braten
- 1 Knoblauchzehe

Zutaten für die Sauce:

- 1 Ei
- 3 Knoblauchzehe(n), in Stücke geschnitten
- 4 Sardellenfilet(s) aus dem Glas
- 2 TL Senf (Dijonsenf)
- Saft von ½ Zitrone
- 150 ml Öl (z.B. Keimöl - kein Olivenöl!)
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Romanasalat waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Schüssel anrichten.

Für die Sauce die gesamten Zutaten bis auf das Öl in einen hohen Becher geben und mit dem Pürierstab aufschlagen, dann das Öl langsam unter ständigem Weiterschlagen einlaufen lassen, bis eine cremige Sauce entstanden ist.

Das Toastbrot entrinden, in kleine Würfel schneiden und in heißem Öl mit Knoblauch rundum kross braten (Croutons).

Die Sauce über den Salat geben, gut vermischen und mit reichlich geriebenem Parmesanküse und den Croutons bestreut servieren.