



Kochen

Alexander Wulf

Donnerstag, 27.06.2024

Caesar Salad mit selbstgemachten Croutons und Hähnchenstreifen Für 6 Personen

Zutaten

Für den Caesar Salad

6 Köpfe junger Romana, geputzt, gewaschen und in grobe Stücke geschnitten
3 Mais-Hähnchenbrüste mit Haut
Etwas Butterschmalz zum Anbraten
Salz & Pfeffer

Für das Dressing

150 ml Mayonnaise
22 g Senf
30 ml Zitronensaft
1,5 Stück Sardellen
1,5 Knoblauchzehen klein geschnitten
30 ml Olivenöl
30 ml Läuterzucker
45 g Parmesan, gerieben/gehobelt
Salz & Pfeffer

Für die Croûtons

3 Scheiben Weißbrot, in Würfel geschnitten
75 ml Olivenöl
1,5 Knoblauchzehen, angepresst
3 Zweige Thymian
Salz & Pfeffer

Für die Mayonnaise

225 ml Sonnenblumenöl
3 Eigelb, frisch
1,5 TL Senf
Saft 3/4 Zitrone
1,5 EL Läuterzucker
Salz & Pfeffer

Zubereitung

- Für den Cesar Salad** die Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite, in einem Schuss Butterschmalz kross braten. Nach ca. 10 Minuten wenden und nochmal für 3 Minuten ziehen lassen.
- Wenn die Brüste in der Pfanne etwas runtergekühlt sind, dünn aufschneiden und kurz vor dem Servieren auf den Salat geben.
- Den Salat putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden.
- Für das Dressing alle Zutaten bis auf den Parmesan gut miteinander vermengen, bis eine dickflüssige Sauce entsteht.
- Für die Croutons die Brotwürfel mit dem Öl in einer Pfanne knusprig rösten.
- Den Knoblauchzehe anpressen und mit in die Pfanne geben. Etwas Thymian dazugeben. Immer wieder der Pfanne schwenken, damit alle Brotwürfel knusprig werden. Vorsichtig salzen und pfeffern.
- Die Brotwürfel zum Abfetten auf ein Papiertuch geben.

Tipp: Besonders lecker schmecken die Croûtons noch warm.



8. Für die selbstgemachte Mayonnaise das Eigelb mit Senf vermischen. Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer und Läuterzucker dazugeben. Das Sonnenblumenöl ganz langsam einlaufen lassen und die ganze Zeit mit einem Schneebesen oder Pürierstab durchrühren, damit sich die Zutaten gut mit einander verbinden.

Tipp: Mit einem Pürierstab gelingt die Mayonnaise einfacher und sie wird dadurch auch feiner.

9. Zum Schluss den Salat mit der Sauce vermengen. Den gehobelten Parmesan dazugeben. Mit warmer Hähnchenbrut und Brotcroûtons servieren.