

Caesar Salad



Zutaten für 2-3 Personen:

1/2 Romanasalat (oder Batavia)

2 Scheiben dünner Räucher-
speck

2 Scheiben Kastenweißbrot

1 Knoblauchzehe

3 EL Olivenöl

Parmesan am Stück

Für die Vinaigrette:

3 EL Olivenöl

1 Ei

2 EL Zitronensaft

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Den Speck in feine Streifen schneiden und in beschichteter Pfanne bei schwacher Hitze knusprig braten.

2. Die Weißbrotscheiben entrinden und in Würfel mit 1 cm Breite und Länge schneiden. 3 EL Olivenöl mit Knoblauchscheiben in der Pfanne erhitzen und die Brotwürfel rundherum goldbraun rösten. Croûtons auf Küchenpapier entfetten.

3. Vom Romanasalat den Strunk wegschneiden, in Blätter teilen, quer in 2 cm breite Streifen schneiden, waschen und trocken schleudern.

4. Das Ei anstechen und knapp 4 Minuten kochen. Dann kalt abschrecken, aufschlagen und mit einem Eierlöffel das Eigelb in eine Salatschüssel geben.

5. Nach und nach 3 EL Olivenöl und 2 EL Zitronensaft dazugeben, dabei mit dem Schneebesen kräftig schlagen. Die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Salat darin wenden und auf großen weißen Tellern anrichten.

6. Speckstückchen, Croûtons und Parmesanflocken über den Salat geben. Sofort servieren.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, große Salate, kleine Gerichte, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 06.01.2023