

# Caesar Salad mit Hühnerbruststreifen



## Zutaten für zwei Personen:

1/2 Romana-Salat  
1-2 mittlere Tomaten  
2-3 Scheiben Frühstücksspeck  
2 Scheiben Toastbrot  
amerikanische Art  
2 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
1 ausgelöste Hühnerbrusthälfte  
etwas Mehl  
1 EL neutrales Öl  
Parmesan am Stück

## Vinaigrette:

1 Ei  
2 EL Zitronensaft  
1 Spritzer Worcestershiresauce  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
3 EL Olivenöl

1. Vom Romanasalat den Strunk entfernen, in Blätter teilen, quer in 1 cm breite Streifen schneiden, waschen und trocken schleudern. Tomate waschen und achteln.  
2. Den Speck in feine Streifen schneiden und bei schwacher Hitze knusprig braten.  
3. Die Weißbrotscheiben entrinden und in Würfel mit 1 cm Breite und 2 cm Länge schneiden. 2 EL Olivenöl mit Knoblauchscheiben in der Pfanne erhitzen und die Brotwürfel rundherum goldbraun rösten. Croûtons auf Küchenpapier entfetten.  
4. Das Ei anstechen und knapp 4 Minuten kochen. Dann kalt abschrecken,

aufschlagen und mit einem Teelöffel das Eigelb in eine Salatschüssel geben.  
5. Nach und nach 3 EL Olivenöl und 2 EL Zitronensaft dazugeben, dabei mit dem Schneebesen kräftig schlagen. Das Dressing mit einem Spritzer Worcestershiresauce, Salz und Pfeffer abschmecken.  
6. Das ausgelöste Hühnerbrustfilet quer in zwei dünne Scheiben teilen, salzen, pfeffern, mit Mehl bestäuben, abklopfen. In wenig Olivenöl bei milder Hitze braten. Erst in Alufolie ruhen lassen und dann quer zur Faser in 1 cm breite Streifen schneiden.  
7. Den Salat in der Vinaigrette wenden, auf

Portionstellern anrichten, Speckstückchen, Croûtons, Parmesanflocken und die Streifen von der Hühnerbrust über den Salat geben. Sofort servieren.

## Hinweise:

Zu dieser Version trinkt man ungarischen Tokajer.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, große Salate, kleine Gerichte, Fleisch, Geflügel, Huhn, amerikanisch

Anregung und Foto aus Budapest, Cafe Corso an der Donaupromenade, 08/2007  
Rezept und Foto: Walter Stand 12.01.2023