



Caesar Salad mit selbstgemachten Croûtons und Hähnchenstreifen

Alexander Wulf macht einen köstlichen Caesar Salad: Knackiger Romana-Salat, knusprige Croûtons und zarte Hähnchenstreifen, verfeinert mit einem hausgemachten Dressing. Ein Genuss für jeden Gaumen.

Rezept

Caesar Salad mit selbstgemachten Croûtons und Hähnchenstreifen

von Alexander Wulf, für sechs Personen

Zutaten Salat

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

Zutaten 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 und Pfeffer

Zubereitung

Die Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite mit etwas Butterschmalz kross braten.

Nach circa 10 Minuten drehen und nochmal für 3 Minuten ziehen lassen.

Wenn das Fleisch in der Pfanne etwas runtergekühlt ist, dünn aufschneiden und kurz vor dem Servieren auf den Salat geben.

Den Salat putzen und waschen. Danach in grobe Stücke schneiden.

Die Dressing-Zutaten, bis auf den Parmesan, gut miteinander vermengen, bis eine dickflüssige Sauce entsteht.

Den Salat mit der Sauce vermengen und den gehobelten Parmesan dazugeben.

Den Salat mit warmer Hähnchenbrut und Croûtons servieren.

Zutaten Croûtons

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

Zubereitung

Das Brot mit dem Öl in einer Pfanne knusprig rösten. Knoblauchzehe anpressen und mit in die Pfanne geben. Etwas Thymian dazugeben. Immer wieder die Pfanne schwenken, damit alle Brotwürfel knusprig werden. Vorsichtig salzen und pfeffern. Zum Abfetten auf ein Papiertuch geben. Besonders lecker schmecken die Croûtons, wenn sie noch warm sind.



Rezept Läuterzucker

Einen Teil Zucker mit dem gleichen Teil Wasser aufkochen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht. Dann in Flaschen abfüllen. Läuterzucker hält sehr lange und vereinfacht das Arbeiten mit Zucker.

Rezept Mayonnaise

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

Zubereitung

Eigelb mit Senf vermischen. Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer und Läuterzucker dazugeben,

Das Sonnenblumenöl ganz langsam einlaufen lassen und währenddessen mit einem Schneebesen oder Pürierstab durchrühren, damit sich die Zutaten gut mit einander verbinden. Mit einem Pürierstab gelingt die Mayonnaise einfacher und sie wird dadurch auch feiner.

Tipps

- Zu dem Salat passen auch Garnelen, Ente und Rinderfiletstreifen
- Noch reichhaltiger wird der Salat mit z. B. Tomaten oder Avocado
- Granatapfelkerne passen auch
- Wenn das Dressing mit gekaufter Mayonnaise hergestellt wird, ist es länger haltbar. Wer frisches Ei verwendet, muss das Dressing sofort verzehren.