



Vorspeise

# Cesars Salad

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

- 1 oder 2 Köpfe Lattich (Romanasalat), Salat waschen und grosse Blätter klein zupfen. Sollte Sie keinen Lattich erhalten, so verwenden Sie Radicchio rosso (Cicorino rosso) und Ruccola (halb/halb).
- 1 Stück Parmesan, frisch, 100 gr, fein oder grob geraffelt, je nach Geschmack
- 3-4 Scheiben Toastbrot (aus dem Tiefkühler oder frisches Toastbrot )  
Braunen Rand abschneiden und kleine Würfel schneiden
- 1 Bund Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten  
Etwas Butter fürs Anbraten der Croutons
- 2-3 Zehen Knoblauch (1), geschält, gepresst, fürs Zubereiten der Croutons

## Für die Sauce:

- 1 Stück wachsweiches Ei (Zubereitung: 1,5 bis 2 Minuten ins kochende Wasser geben, mit einem Messer einen Deckel abschneiden und den Inhalt mit einem Kaffeelöffel ausschaben)
- 4 -6 Stück Sardellenfilets aus der Dose, abgetropft
- 4 Zehen Knoblauch (2)
- 1 EL Dijonsenf
- 1 TL Worcestershire-Sauce (wer's mag nimmt 1 EL davon)
- 2 EL Essig (Weiss- oder Rotweinessig)
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft  
Etwas Salz (wenig, da der Parmesan viel Salz enthält), Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

- |   |  |
|---|--|
| Saucenzutaten                                   | Alle Saucenzutaten mit dem Mixer fein pürieren bis eine sämige Sauce entsteht.   |
| Toastwürfeli                                    | Für die Croutons etwas Butter (20 gr) in der Pfanne schmelzen, den zerdrückten Knoblauch (1) dazugeben und kurz anbraten, dann unter Rühren die Toastbrotwürfel goldbraun braten.                            |
| Salat<br>Salatsauce<br>Parmesan<br>Brotcroutons | Den Salat waschen und trocknen. Grosse Blätter zerzupfen. Die Salatsauce darübergeben und gut mischen. Den gehobelten Parmesan ebenfalls daruntermischen und beim Anrichten die Brotcroutons darüberstreuen. |
| Schnittlauch                                    | Mit feingehacktem Schnittlauch dekorieren.   |

## Tipp:

- Der Salat kann gut mit einer in Scheiben geschnittenen, gebratenen Entenbrust, oder mit kross gebratenen Speckwürfeli (ca. 150 gr) serviert werden.
- Zwiebelfans können auch Zwiebelringe (roh oder knusprig gebraten) darüberstreuen.