

/// El Stefano

Koch aus Leidenschaft

www.el-stefano.de

Cesars Salad deluxe

Zutaten für 2 Personen

- 250 g Kirschtomaten
- 4 Salatherzen
- 2 Hähnchenbrust Filets

Vinaigrette Cesars Salad

- 2 Eier, hart gekocht
- 8 Esslöffel Olivenöl
- ½ Bund Schnittlauch
- 2 Knoblauchzehen, durchgepresst
- 3 Esslöffel Apfelessig
- 1-2 Esslöffel Wasser
- 1 Teelöffel Kapern
- 4 Sardellenfilets (Anchovis)
- 80 g Parmesan Käse, gerieben
- 1 Teelöffel französischer Senf
- Saft einer ½ Zitrone
- Salz, Pfeffer und Zucker



Zubereitung (ca. 15 Minuten)

Für die Vinaigrette (franz. Essig und Öl Sauce) geben Sie Öl, Apfelessig, Senf, Knoblauch, Eigelbe, Sardellen, Kapern, Wasser und 50 g Parmesan in ein hohes Gefäß und mixen mit dem Pürierstab alles kurz durch (sonst vermischen sich Öl, Wasser und Essig nicht). Sie können auch mit einer Gabel Eigelb und Senf verrühren und das Öl nach und nach hinzu geben.

Geben Sie anschließend das klein geschnittene Eiweiß und den gehackten Schnittlauch hinzu und schmecken Sie die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und einem Teelöffel Zucker ab.

Vierteln Sie die Kirschtomaten und schneiden die Salatherzen der Länge nach in Streifen.

Braten Sie die Hähnchen Filets in Butterschmalz 5 Minuten auf jeder Seite bei mittlerer Hitze und würzen Sie nur auf einer Seite mit Salz, Pfeffer und ein wenig Rosmarin. Lassen Sie nach dem Garen das Fleisch auskühlen und schneiden Sie es in Streifen und legen diese auf den angerichteten Salat.

Würfeln Sie zwei ToastbrotscHEIBEN und braten Sie diese in der Pfanne mit Butter kross, Geben Sie auch hier etwas Rosmarin dazu. Diese werden über den Salat gegeben und dann mit dem Dressing und dem restlichen Parmesan angemacht – fertig ist ein Amerikanischer Kultklassiker!

Tipps

- Im Original wird die Sauce mit einem rohen Eigelb hergestellt und es wird dann keine Hähnchenbrust dazu serviert.
- Ein idealer Salat an heißen Sommertagen und als leichte Hauptmahlzeit.



el Stefano wünscht Guten Appetit!