



Caesar Salat

Frisch aus Daniels Küche

Die Geschichte sagt, dass der Caesar Salat von Caesar Cardini im Caesar`s Place in Tijuana erfunden wurde, als in seiner Küche Zutaten knapp wurden.

Das weiche Ei gehört in das Salatdressing, wird heute aber oft weggelassen, weil rohes Ei... Also, kleine Kinder, Schwangere und Alte mögen Vorsicht walten lassen.

Der Küchenchef eines Hotels in Clermont Ferrand erzählte mir, dass er auch keine Sardellen mehr ins Dressing gibt, weil die Gäste (meist weiblich) es nicht mögen würden. Wenn Herr Cardini das alles wüsste....

Und wir peppen ihn zusätzlich mit Ei, gebratenen Hühnerbruststreifen und Blauschimmelkäse auf, weil in unserer Küche die Zutaten nicht knapp sind.

Sauerteigbrot
Olivenöl

Dressing:

- 2 Sardellenfilets
- 1 Knoblauchzehe
- 1 weich gekochtes Ei
- 1 El Dijonsenf
- 2 TL Worcestersauce
- ½ Zitrone, Saft davon
- 50 ml Olivenöl

Romanasalat
Parmesanspäne



optional: gebratene Hühnerbrustfilets,
hartes Ei, Blauschimmelkäse

1. Brot in 2 – 2 ½ cm dicke Scheiben schneiden und leicht mit Olivenöl bepinseln, In gleichbreite Streifen schneiden, Schnittflächen wieder leicht mit Olivenöl bepinseln, In Würfel schneiden, noch trockene Seiten leicht mit Olivenöl bepinseln.
2. Brotwürfel im auf 150 Grad vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten goldbraun rösten und reservieren.
3. Dressing: alle Zutaten bis auf das Olivenöl im Mixer gut mixen, dann bei mittlerer Geschwindigkeit langsam das Olivenöl zugeben.
4. Salat zerpfeifen, Dressing darübergeben, mit Brotcroutons und Parmesanspänen bestreuen. Ev. optionelle Zutaten darübergeben.