

CAESAR SALAD

Das benötigt Ihr für 2 große Portionen:

kleines Baguettebrötchen	1
Olivenöl	1-2 EL
sehr frisches Ei (M)	1
Knoblauchzehe	1
kleine Kapern	1 EL
Senf, mittelscharf	2 TL
Raps- oder Sonnenblumenöl (ggf. etwas mehr)	50 ml
Agavendicksaft	
Weißweinessig	1 TL
Schmand	1 EL
Parmesan, fein gerieben	2 EL
Salz und Pfeffer aus der Mühle	3 EL
Walnusskernhälften	
Cocktailtomaten	6
Orange	10
2 kleine Romana-Heizen oder 1 Romana-Kopf	1
	2/1

Besondere Utensilie:

Stabmixer

So wirds gemacht:

Brötchen grob würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin bei wenig Hitze rundherum rösten, bis sie knusprig sind.

Um das leckere Dressing zuzubereiten Ei, Knoblauch, Kapern, Senf und Öl in einen hohen Behälter geben und mit dem Pürierstab zu einer Mayonnaise verarbeiten. Ggf. etwas mehr Öl hinzufügen, falls die Mischung zu flüssig ist.

Agavendicksaft und Essig hinzufügen.

Schmand und Parmesan mit einem Löffel unterziehen.

Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Croûtons aus der Pfanne nehmen und leicht abkühlen lassen.

Walnüsse in der Pfanne ohne Zugabe von Fett leicht anrösten.

Tomaten waschen und halbieren.

Orange schälen und filetieren.

Salat waschen, trockenschleudern, in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem Dressing mischen.

Romanablätter auf Tellern anrichten, Tomaten, Orangenfilets, Nüsse und Brotwürfel gleichmäßig darauf verteilen.

Wer mag, streut zum Schluss noch ein paar grobe Raspeln Parmesan drüber.

Übrigens:

Man sagt, dass ein Koch namens Cesare Cardini das Rezept für den **Caesar Salad** kreiert hat. Wann und wo? Zu Zeiten der Prohibition und zwar im Restaurant Caesar's Place im mexikanischen Tijuana.

Nur wo „**Parmigiano Reggiano**“ draufsteht, ist der Originalkäse drin. Der Name ist europaweit als Ursprungsbezeichnung geschützt. Kauft ihn immer am Stück, denn das Wahnsinns-Aroma verfliegt sehr schnell.

Der Romana ist eine sehr alte Salatsorte aus der Mittelmeerregion. Er hat feste, knackige Blätter. Im Vergleich zu Kopfsalat oder Eisberg liefert er mehr Nährstoffe und ist auch etwas herber im Geschmack. Wer experimentierfreudig ist, brät den Römersalat in Öl an und würzt ihn nach Belieben.