



caesars salad

4 Portionen.

4 Scheiben Weißbrot

in kleine Würfel schneiden.

5 EL Olivenöl

10g Butter

in einer Pfanne erhitzen. Die Brotwürfel hinzufügen und rundum knusprig braten. Die Croutons aus der Pfanne nehmen und auf Küchentuch abtropfen lassen.

2 Köpfe grüner Salat

putzen, waschen, trockenschleudern, die Blätter in 2-3 cm breite Streifen schneiden und vier Teller damit auslegen.

2 Knoblauchzehen,
durch die Presse gedrückt

2 Sardellenfilets, gehackt

in eine Schüssel geben.

Saft von 1 Zitrone

1 EL Worcestershire-Sauce

1 Eigelb

1 TL Senf

hinzufügen und alles gut verrühren.

100 ml Olivenöl

in dünnem Strahl darunterschlagen. Mit etwas

Salz und Pfeffer aus der Mühle

abschmecken.

Den Salat mit der Sauce beträufeln und mit

30 g Parmesan,
frisch gerieben

und den Croutons bestreuen.

Für mich der einzig wahre *Caesars Salad*! Was uns hier in der Gastronomie mit eher an Mayonnaise erinnernden Dressings angeboten wird, ist eine schlichte Frechheit, finde ich...

aus New York Kochbuch | James Rizzi