

Caesar Salad

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Barbara Freudiger)

Zutaten: (4 Pers.)

Salat:

- 3 Lattich Köpfe

Dressing:

- 3 EL roter Weinessig
- 2 dl mildes Olivenöl
- 6 – 9 gesalzene Sardellen
- 2 grosse Eier, hart gekocht und geschält
- 100 g Parmesan, frisch gerieben
- 3 EL frischer Zitronensaft
- 2 kleine Knoblauchzehen, grob gehackt
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Salz

Croûtons:

- 150 g Toastbrot vom Vortag
- 3-4 EL mildes Olivenöl
- Salz

Zubereitung:

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Das Toastbrot in kleine Würfelchen schneiden und diese in einer Schüssel mit dem Öl vermischen. Die Toastbrot-Würfelchen auf ein Blech geben und im Ofen goldbraun rösten.

Den Lattich rüsten (die äussersten Blätter wegnehmen), waschen, trockenschleudern und dann in etwa zweifingerbreite Streifen schneiden. Den Salat beiseite stellen.

Für das Dressing Essig, Öl, Sardellen, Knoblauch, die gekochten Eier, ca. 1 Esslöffel vom geriebenen Parmesan, etwas Salz, viel Pfeffer und den Zitronensaft in ein Gefäss geben und mit einem Stabmixer pürieren. Das Dressing abschmecken und je nach Gusto noch etwas Zitronensaft, Knoblauch, Salz oder eine Sardelle mehr hinzufügen und das Dressing nochmals pürieren. Sollte das Dressing etwas gar dickflüssig werden, verdünnt man dieses ganz einfach mit einem bis zwei Esslöffel Wasser.

Den in Streifen geschnittenen Lattich in eine grosse Schüssel geben und mit etwas mehr als der Hälfte des Dressings sorgfältig vermischen. Etwas Parmesan über den Salat geben und diesen dann auf vier Suppenteller verteilen.

Die Croûtons auf den Salat streuen. Das restliche Dressing darüber geben und den Salat nochmals mit etwas Parmesan und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.