

Caesar-Salad

Dieses schöne Rezept für Caesar-Salad wird mit Sardellenfilets zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 Stk.	Blattsalat
6 Scheiben	Toastbrot
4 Stk.	Sardellenfilets
1 Stk.	Eidotter
200 ml	Öl
1 TL	Dijonsenf
1 Spritzer	Worcestershiresauce
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Öl (zum Braten)
2 Stk.	Limetten (den Saft)
1 Prise	Parmesan

Zubereitung

1. Der **Caesar-Salad** eignet sich sowohl als Vorspeise, als auch als kleine Hauptmahlzeit. Hierfür zu Beginn den Salat gut waschen, trocknen und mithilfe der Finger in kleine Stückchen zerteilen. Die Sardellenfilets ebenfalls in kleine Stücke schneiden, in eine Schüssel geben, den Limettensaft darüber geben und kurz ruhen lassen.
2. Jetzt die Rinde von dem Weißbrot entfernen und das Brot würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Brot von allen Seiten knusprig braten.
3. In der Zwischenzeit das Ei trennen (Eiklar an anderer Stelle verwenden). Den Dotter in eine Schüssel geben, ein wenig Worcestershiresauce, frisch gemahlenen Pfeffer, Senf und Salz

zufügen und glattrühren. Anschließend die Sardellen unterheben. Die Mischung mit einem Schneebesen verrühren. Das Öl unter ständigem Rühren hinzufügen.

4. Drei Viertel der Marinade über den Salat geben und in Schüsseln oder auf Tellern anrichten. Den Rest der Marinade und die knusprigen Croûtons über den Salat geben. Vor dem Servieren den Parmesan frisch über den Salat hobeln.

Tipp

Je nach Geschmack kann der Caesar-Salat auch mit gebratenen Hähnchenstreifen oder Paprika belegt werden.