

Caesar Salad 2.0

Für zwei Personen

Für den Salat:

4 Mini-Romanaherzen 1 EL weißer Balsamicoessig 1 EL Olivenöl

Für den Crunch:

1 Knoblauchzehe 1 TL Kapern 2 EL Pankomehl

1 EL Olivenöl

Für das Hähnchen und den Chip:

2 Maishähnchenbrüste mit Haut 1 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Radieschen:

6 Radieschen 2 EL Weißweinessig 1 TL Senfsaat

2 EL Rohrohrzucker

1 TL Salz

Für das Ei:

2 Eier 4 EL Weißweinessig

Für den Schaum:

1 Zitrone, Abrieb 50 g Parmesan 50 g Pecorino

100 ml Sahne 100 ml Milch Salz, Pfeffer

Für die Garnitur: 1 Zitrone, Abrieb Kresse

Für den Salat: Bei den Romanaherzen das Ende vom Stunk etwas abschneiden und den Salat der Länge nach halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Salat mit der Schnittfläche nach unten kurz anbraten.

Anschließend mit Balsamicoessig ablöschen und kurz einköcheln lassen.

Für den Crunch: Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch abziehen, kleinschneiden und kurz andünsten. Kapern fein hacken und dazugeben. Anschließend das Pankomehl hinzugeben und goldbraun rösten.

Für das Hähnchen und den Chip: Die Haut vom Hähnchen entfernen. In einer Pfanne ohne Öl die Hühnerhaut ausbacken. Am besten ein Backpapier darauflegen und die Hühnerhaut mit einem Topf o.ä. beschweren. Anschließend auf einem Küchentrepp entfetten lassen. Das Filet in einer weiteren Pfanne in Olivenöl gar braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Radieschen: 100 ml Wasser in einem kleinen Topf mit Weißweinessig, Senfsaat, Rohrohrzucker und Salz zum Köcheln bringen. Radieschen waschen und von Strunk und Wurzel befreien. Radieschen in dünne Scheiben schneiden und mind. 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend im Sud ziehen lassen.

Für das Ei: 1,5 Liter Wasser in einem mittleren Topf zum Sieden bringen (das Wasser darf nicht kochen). Weißweinessig in das Wasser geben. Mit einem Kochlöffelstiel das Wasser rühren, bis ein Strudel entsteht. Hier die Eier nacheinander hineinschlagen und ca. 5-6 Minuten sieden lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Für den Schaum: Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Parmesan und Pecorino fein reiben. Milch und Sahne in einem Topf kurz aufkochen. Den geriebenen Käse hinzugeben und schmelzen lassen. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Flüssigkeit durchpürieren und durch ein Sieb in eine Espuma-Flasche füllen. Gas eindrehen, schütteln und auf die Teller sprühen.

Für die Garnitur: Gericht mit Zitronenabrieb und Kresse garnieren.

Lena Rath am 10. Juni 2024