

Caesar-Salat im Parmesan-Körbchen, Maishähnchen, Croûtons

Für zwei Personen

Für das Parmesankörbchen:	75 g Parmesankäse	
Für den Salat:	300 g Romanasalat	20 g Parmesan
Für das Dressing:	2 Eier, Eigelb	3 Anchovis
1 TL Akazienhonig	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft
2 TL Dijon-Senf	100 ml Rapsöl	50 g Parmesan
Für die Croûtons:	2 EL Pinienkerne	2 Scheiben Toastbrot
1 EL Butter	Salz	
Für die Hähnchenbrust:	200 g Maishähnchenbrust	$\frac{1}{4}$ TL Paprikapulver
2 EL neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für das Parmesankörbchen: Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Parmesan auf einer Vierkantreibe fein reiben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Je zwei Kreise auf jedem Bogen Parmesan ausstreuen und leicht andrücken. Blechweise nacheinander im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und Parmesantaler sofort mittig auf je eine umgedrehte Schüssel legen.

Für den Salat: Den Romanasalat waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Schüssel anrichten.

Den Parmesan auf einer Vierkantreibe in feine Plättchen hobeln.

Für das Dressing: Die Zutaten für das Dressing sollten alle Zimmertemperatur haben, damit die Mayonnaise besser gelingt.

Das Eigelb, Zitronensaft und Senf in einer hohen Schüssel mit dem Stabmixer gut verrühren. Nach und nach das Öl zugeben und ständigiterrühren.

Wenn die Mischung emulgiert ist und eine cremige Mayonnaise entstanden ist, Anchovis, Honig und Knoblauch zugeben und mit dem Stabmixer glatt rühren. Etwa 6 EL geriebenen Parmesan vorsichtig unterheben.

Einen Masterplan für die perfekte Konsistenz eines Dressings gibt es vermutlich nicht. Beim Caesar Salad darf es ruhig ein cremiges Dressing sein, dann weichen die Salatblätter nicht zu schnell durch und die Inhaltsstoffe bleiben auf der Zunge sehr gut wahrnehmbar.

Für die Croûtons: In einer Pfanne ohne Fett die Pinienkerne rösten. Herausnehmen und beiseitelegen.

Die Rinde vom Toast abschneiden. Die Brotscheiben in kleine Würfel schneiden.

Butter in der Pfanne erhitzen. Die Brotwürfel in das heiße Fett geben und bei mittlerer Hitze rösten, bis sie gleichmäßig braun sind.

Dabei die Pfanne immer wieder schwenken oder die Croûtons mit einem Löffel umrühren. Die fertigen Croûtons aus der Pfanne nehmen und sie auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Anschließend mit etwas Salz würzen.

Für die Hähnchenbrust: Maishähnchenbrust waschen, trocken tupfen, mit edelsüßem Paprikapulver würzen und durchmischen.

In einer Grillpfanne das Öl erhitzen und die Maishähnchenbrust kurz scharf anbraten, danach die Temperatur runter schalten. Bei mittlerer Hitze die Hühnerbrustfiletstreifen saftig zu Ende braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lubina Jeschke am 19. Juni 2019