

# Caesar Salad

## Für zwei Personen

### Für den Salat:

250 g Blattsalat                      40 g Parmesan

### Für das Dressing:

|                                |                          |                       |
|--------------------------------|--------------------------|-----------------------|
| 1 Knoblauchzehe                | 1 Zitrone                | 1 Ei                  |
| 40 g Parmesan                  | 80 ml Olivenöl           | 2 EL Weißweinessig    |
| $\frac{1}{2}$ TL scharfer Senf | 1 TL Worcestershiresauce | Zucker, Salz, Pfeffer |

### Für die Hühnerbrust:

|                       |                  |                         |
|-----------------------|------------------|-------------------------|
| 1 Hühnerbrust à 100 g | 2 TL Currypulver | Olivenöl, Salz, Pfeffer |
|-----------------------|------------------|-------------------------|

### Für die Croutons:

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| 2 Scheiben Weißbrot | 2 EL Olivenöl |
|---------------------|---------------|

Für die Croutons das Weißbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Brot darin drei Minuten knusprig braten. Die Croutons auf Küchentuch abtropfen lassen. Die Hühnerbrust waschen und trocken tupfen. Das Fleisch in Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in dem Currypulver wenden und in dem heißen Olivenöl in einer Pfanne von allen Seiten anbraten. Für das Dressing den Knoblauch abziehen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Das Ei trennen. Das Eiweiß kann anders verwendet werden. Den Parmesan reiben. Den Knoblauch, zwei Teelöffel des Zitronensafts, den Essig, den Senf, das Eigelb, die Worcestershiresauce und den Parmesan in einen Rührbecher geben. Unter Einfließen des Öls mit dem Pürierstab aufmixen. Bei Bedarf ein wenig Wasser einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Salat klein abzupfen, waschen und trocken schleudern. Den Parmesan hobeln. Den Salat mit dem Dressing beträufeln und auf Tellern anrichten, die Hühnerbruststreifen und die Croutons darauf verteilen und servieren.

Mario Broszio am 06. Februar 2015