Caesar-Salad mit Gambas

Für 4 Portionen

8 Gambas 2 Köpfe Romanasalat 3 Eigelb

1 Eßl. Balsamico weiß 2 Eßl. Senf 1 Eßl. Worchester Sauce

2 Eßl. Olivenöl 4 Eßl. frisch gehobelter Parmesan

Für das Dressing alle Zutaten außer Parmesan und Romanasalat mit dem Pürierstab mixen, mit Salz, Pfeffer, Curry, Paprika abschmecken.

Salat waschen und in Stücke reißen, das Dressing über den Salat geben und alles mit Parmesan bestreuen.

Je zwei Gambas gebraten auf dem Salat anrichten und mit Baguette servieren.

Frank Rosin am 17. Februar 2015