

## Ceasar-Salat mit gebratenen Radieschen

### Für 4 Personen:

2 Bio-Putenbrustfilets	1 EL Olivenöl	Meersalz
2 Knoblauchzehen	1 TL Senf	2 EL Balsamico-Essig
Meersalz	Schale 1/2 Bio-Zitrone	1 EL Zitronensaft
6 EL natives Olivenöl	1 TL Honig	1 EL Schnittlauch
200 g gemischter Salat	1 Bund Radieschen	1 EL Butterschmalz
geriebener Parmesan		

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Putenbrustfilets kurz abwaschen, trockentupfen und in eine ofenfeste Form legen. Mit Olivenöl beträufeln, mit Meersalz bestreuen und zwei geschälte frische Knoblauchzehen dazulegen. Das Fleisch ca. 20 Minuten im Backofen garen, herausnehmen und abkühlen lassen. Für das Salatdressing Senf, Essig, Salz, Zitronenschale und Zitronensaft miteinander verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat. Dann das Olivenöl und den Agavensirup dazugeben und zum Schluss die Schnittlauchröllchen unterrühren. Den Salat waschen und trockenschleudern. Die Radieschen mit den Blättern waschen und trockentupfen. In einer Pfanne etwas Ghee schmelzen und die Radieschen darin andünsten. Den Salat auf den Tellern anrichten. Die Putenbrust in feine Streifen schneiden, in der Salatsauce marinieren und auf den Salattellern mit den Radieschen gleichmäßig verteilen. Die restliche Sauce auf die Salate träufeln. Mit Parmesanhobeln dekorieren.

Theresa Baumgärtner am 29. November 2020