



Caesar Salad

Das Rezept dieses international bekannten Salates der amerikanischen Küche wird dem wird dem italienischen Einwanderer Cesare Cardini zugeschrieben. Er betrieb zu Zeiten der Prohibition im grenznahen, mexikanischen Tijuana ein Hotel, das zu einem beliebten Treffpunkt von Hollywoodstars wurde.

Vom Caesar Salad gibt es unzählige Variationen, wobei die Grundlage immer aus Lattich (Römersalat) und einer mayonaiseähnlichen Sauce aus Olivenöl, Eigelb, Knoblauch und Zitronensaft besteht, oft wird sie auch mit Sojasauce gewürzt. Garniert wird der Salat mit gerösteten Brotwürfeln (Croûtons) und weiteren Zutaten wie Sardellenfilets, Parmesanspänen, Bratspeck (Bacon), Tomaten usw.

Dieses Salat Rezept ist der toskanischen Panzanella nicht unähnlich, gut möglich, dass sich Cesare Cardini davon inspirieren liess.

Zutaten (2 Portionen)

1 kleinerer Lattich

Sauce:

2El Olivenöl

1 Eigelb

1El Zitronensaft

1Tl Kikkuman (Sojasauce)

1 Knoblauchzehe, gehackt

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Salz

Garnitur:

1 Scheibe altes Brot

8 Sardellenfilets

2 Datteltomaten
1/2 Mozzarella
1 kleine rote Zwiebel
Bratbutter

Zubereitung

Lattich halbieren und den Strunk herausschneiden. In ca. 2cm breite Streifen schneiden, waschen und gut abtropfen lassen.

Alle Saucenzutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer verquirlen bis eine sämige Sauce entsteht. Mit dem Lattich vermischen.

Brot in Würfelchen schneiden, Zwiebel in Streifen schneiden, zusammen in Bratbutter anrösten bis das Brot knusprig ist (Croûtons).

Lattich auf einen Teller geben, Croûtons darauf verteilen. Sardellenfilets hacken, Tomaten und Mozzarella in kleine Würfelchen schneiden. Alles über den Salat verteilen.



