

Caesar Salad

Standart- Zutaten:

Ursprünglich wird der Salat aus Romana-Salatherzen zubereitet. Alternativ kann man natürlich auch andere Salate aus Garten oder Balkon verwenden.

Croutons, die in Knoblauchöl gerostet wurden, sind unerlässlich und ebenso Parmesan.

Das Dressing, mit dem der Salat steht und fällt, unterscheidet sich manchmal, standartmäßig ist sehr der Italienischen Küche angepasst.

Um nicht nur eine Beilage oder eine kleine Vorspeise daraus zu machen, sondern ein leichtes Sommergericht, wird der Salat noch mit Zutaten aufgepeppt.

Sehr beliebt sind kross gebratener Bacon,

oder Avocado und hart gekochte Eier

oder Hähnchenbrust oder Putenbrust

oder Garnelen

oder kleine Schnitzelchen, wie es beliebt und was der Kühlschrank hergibt.

Dressing:

2 Eigelb

4 Sardellenfilets

1 gehäufte EL Kapern

1 EL Zitronensaft

1 TL Zucker

Worcestersauce und etwas Tabasco

Mit dem Mixstab zerkleinern und durch langsames Zulaufen lassen von Olivenöl , wie bei einer Majonaise, alles zu einer Sauce verarbeiten. Man braucht schon reichlich Olivenöl, aber rechtzeitig beenden, damit es eine Soße bleibt, das Öl macht die Emulsion dick.

Alternativ können die Sardellen und Kapern sowie Worcestersauce und Tabasco durch einen feinen, scharfen dijon-Senf ersetzt werden.