



Lubina Jeschke

Caesar Salad im Parmesankörbchen mit gegrilltem Maishähnchen

Zutaten für zwei Personen

Für das Parmesankörbchen:
75 g Parmesankäse

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Parmesan auf einer Vierkantreibe fein reiben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Je zwei Kreise auf jedem Bogen Parmesan ausstreuen und leicht andrücken. Blechweise nacheinander im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und Parmesantaler sofort mittig auf je eine umgedrehte Schüssel legen.

Für den Salat:
300 g Romanasalat
20 g Parmesan

Den Romanasalat waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Schüssel anrichten.

Den Parmesan auf einer Vierkantreibe in feine Plättchen hobeln.

Für das Dressing:
2 Eier, davon das Eigelb
3 Anchovis
1 TL Akazienhonig
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, davon 2 EL Saft
2 TL Dijon-Senf
100 ml Rapsöl
50 g Parmesan

Die Zutaten für das Dressing sollten alle Zimmertemperatur haben, damit die Mayonnaise besser gelingt.

Das Eigelb, Zitronensaft und Senf in einer hohen Schüssel mit dem Stabmixer gut verrühren. Nach und nach das Öl zugeben und ständigiterrühren.

Wenn die Mischung emulgiert ist und eine cremige Mayonnaise entstanden ist, Anchovis, Honig und Knoblauch zugeben und mit dem Stabmixer glatt rühren. Etwa 6 EL geriebenen Parmesan vorsichtig unterheben.



**PROFI
TIPP**

Einen Masterplan für die perfekte Konsistenz eines Dressings gibt es vermutlich nicht. Beim Caesar Salad darf es ruhig ein cremiges Dressing sein, dann weichen die Salatblätter nicht zu schnell durch und die Inhaltsstoffe bleiben auf der Zunge sehr gut wahrnehmbar.

Für die Croûtons und Pinienkerne:
2 EL Pinienkerne
2 Scheiben Toastbrot
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle

In einer Pfanne ohne Fett die Pinienkerne rösten. Herausnehmen und beiseitelegen.

Die Rinde vom Toast abschneiden. Die Brotscheiben in kleine Würfel schneiden.

Butter in der Pfanne erhitzen. Die Brotwürfel in das heiße Fett geben und bei mittlerer Hitze rösten, bis sie gleichmäßig braun sind.

Dabei die Pfanne immer wieder schwenken oder die Croûtons mit einem Löffel umrühren. Die fertigen Croûtons aus der Pfanne nehmen und sie auf etwas Küchentrepp abtropfen lassen. Anschließend mit etwas Salz würzen.

Für die Hähnchenbrust: Maishähnchenbrust waschen, trocken tupfen, mit edelsüßem
200 g Maishähnchenbrust mit Haut Paprikapulver würzen und durchmischen.
¼ TL edelsüßes Paprikapulver In einer Grillpfanne das Öl erhitzen und die Maishähnchenbrust
2 EL neutrales Pflanzenöl kurzschärf anbraten, danach die Temperatur runter schalten. Bei mittlerer
Salz, aus der Mühle Hitze die Hühnerbrustfiletstreifen saftig zu Ende braten. Mit Salz und
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.