



**Katja Hildebrandt-Mertins**

## **Caesar Salad mit knusprigem Backhendl**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Caesar-Dressing:**

½ Zitrone  
 4 Sardellenfilets in Öl eingelegt  
 2 Eier  
 30 g Parmesan  
 1 TL Worcestershiresauce  
 1 TL Senf  
 2 EL Geflügelfond  
 6 EL neutrales Pflanzenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen. Den Backofen auf 150 Grad Heißluft vorheizen.

Eier trennen (Eiweiß für die Backhendl-Panierung aufbewahren) und Eigelb in einer Schüssel mit Worcestershiresauce, Senf und etwa 1 EL Zitronensaft verrühren. Anschließend Öl langsam dazugießen unditerrühren, bis die Konsistenz cremig wird. Dann den kalten Fond dazugeben. Knoblauch abziehen. Sardellenfilets und Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken und zum Dressing geben. Alles gut verrühren. Parmesan fein reiben, sodass eine Menge von 2 EL vorhanden ist. Den restlichen Parmesan hobeln, um ihn später als Garnitur über den Salat zu geben. Dressing mit Salz, Pfeffer Parmesan abschmecken.

### **Für das Backhendl:**

2 Hähnchen-Oberkeulen, ohne Knochen  
 mit Haut  
 1 Ei  
 3 EL Mehl  
 150 g Semmelbrösel  
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mit Mehl, verquirltem Ei (+ Eiweiß vom Dressing) und Paniermehl eine Panierstraße einrichten. Hähnchen in mundgerechte Stücke schneiden, abwaschen, trockentupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend panieren und in der Fritteuse goldbraun ausbacken. Zum Abtropfen auf ein Küchentuch legen.

### **Für die Croûtons:**

3-4 Scheiben Ciabatta  
 4 EL Butter

Ciabatta in kleine Würfel schneiden und mit der Butter in einer Pfanne von allen Seiten goldbraun anrösten bis es knusprig ist. Anschließend auf einem Backblech verteilen und für 5 Minuten im Ofen nochmals backen.

### **Für den Caesar-Salat:**

2 Romana-Herzen  
 2 kleine Rispen Cocktailtomaten  
 Olivenöl, zum Braten

Salat waschen, ggf. äußere Blätter entfernen, trockenschleudern und in mundgerechte Stückchen schneiden. Tomaten waschen, an der Rispe lassen und in einer Pfanne mit Öl leicht anbraten.

Salat mit gewünschter Menge Dressing vermengen und mit Croûtons, Tomaten und Parmesanhobeln bestreuen. Backhendl darauf drapieren und servieren.