

Die Küchenschlacht – Menü am 18. Oktober 2024 ▪ Zusatzgericht von Nelson Müller



Caesar Salad

Zutaten für zwei Personen

Für das Dressing:

2-3 Sardellenfilets
1 EL Kapern
1 Ei
3 EL geriebener Parmesan
1 EL Senf
30 ml heller Balsamicoessig
60 ml Hühnerfond
200 ml Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Kapern grob hacken.

In einem hohen Gefäß das Eigelb mit Senf, Balsamicoessig, Fond, Kapern, Sardellen, Parmesan sowie Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer pürieren. Nun das Öl langsam dazugießen. Das Dressing soll binden, aber nicht zu mayonnaisig werden. Bei Bedarf etwas Fond nachgießen. Final mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Croûtons:

2 Scheiben Weißbrot
Olivenöl, zum Braten
Sonnenblumenöl, zum Braten

Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Oliven- und Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin goldbraun rösten.

Für den Salat:

1 großer Kopf Römersalat
200 g Hähnchenbrustfilet
4 Kirschtomaten
3 EL Parmesanspäne
Kürbiskern-Öl, zum Beträufeln
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne in etwas Öl ringsherum braten. In den vorgeheizten Backofen geben und fertig garen.

Salat waschen, trocknen, mundgerecht schneiden oder halbieren, dann auf Tellern anrichten. Das Dressing mit einem Löffel über den Salat träufeln. Frische Croûtons auf dem Salat verteilen. Mit Parmesanspäne Tomaten und Fleisch dekorieren und mit etwas Kürbiskern-Öl beträufeln.



Für den Caesar Salad eignen sich am besten knackige grüne Salate wie Römer, Eisberg, Kopfsalatherzen oder Endivie, weil diese Sorten gut mit der etwas schwereren Vinaigrette harmonieren.

Das Gericht anrichten und auf Tellern servieren.