



CORNELIA POLETTO

CESAR'S SALAD „MIAMI STYLE“

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

Für das Dressing:

50 g Parmesan, fein gerieben
1 Ei
1 TL Senf
1 Anchovisfilet
150 ml Rapsöl
50 ml Sahne
30 ml Gemüsebrühe
2 EL Balsamico
1 EL Sherryessig
1 EL Himbeeressig
1 Knoblauchzehe, angedrückt
jeweils 1 Zweig Rosmarin, Thymian, Basilikum
feines Meersalz, Pfeffer
alter Balsamico

Für die Croutons:

2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe, angedrückt
2 Thymianzweige
8 dünne Scheiben Ciabatta

Zur Fertigstellung:

Parmesan, gehobelt
4 Schnittlauchhalme
4 Mini-Römersalate

ZUBEREITUNG

Das Ei, den Senf und das Anchovisfilet in einen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer aufschlagen. Das Öl zuerst tröpfchenweise, dann im dünnen Strahl zugeben, dabei weiter mixen.

Die Sahne, die Brühe und die Essige in die Mayonnaise rühren und mit Salz, Pfeffer und altem Balsamico abschmecken. In ein verschließbares Glas füllen, Knoblauch und die Kräuterzweige hinzugeben und am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Vor dem Servieren die Kräuterzweige und den Knoblauch entnehmen und den geriebenen Parmesan unterrühren.

Eine Pfanne erhitzen. Das Olivenöl, die Knoblauchzehe und die Thymianzweige dazugeben und die Brotscheiben darin goldbraun braten. Die Brotscheiben auf einem Küchentuch abkühlen lassen und grob hacken.

Die Schnittlauchhalme kurz ins kochende Wasser halten und dann mit kaltem Wasser abschrecken. Die Römersalate waschen und trockenschleudern.

Jeden Salat mit einem Schnittlauchhalm umwickeln und zusammenbinden. Den Wurzelansatz und die Spitzen gerade abschneiden.

Die Salate mit dem Dressing marinieren. Etwas Dressing kreisförmig auf 4 Tellern anrichten und in die Mitte jeweils einen Mini-Salat platzieren. Mit den Croutons und Parmesanhobeln bestreuen.