

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

ORF



## Caesar Salad

### Zutaten

für 4 Personen

300 g Hühnerbrust  
2 Köpfe Römersalat  
100 g Parmigiano Reggiano  
1 Ei  
2 Scheiben hausgemachtes Brot  
1 TL Worcestershire-Sauce  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Zitronensaft  
Weinessig nach Bedarf  
Extra natives Olivenöl nach Bedarf  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Hähnchenfilet in Scheiben schneiden und panieren. Den Römersalat putzen, unter kaltem Wasser waschen und die süßeren und knackigeren Blätter in der Mitte auswählen. Mit den Händen brechen und in eine große Salatschüssel legen.

Für die Sauce das Ei etwa eine Minute lang kochen, dann in den Becher des Stabmixers geben, zusammen mit dem Zitronensaft, einem knappen Esslöffel Essig, einer in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehe, einem Teelöffel Worcestershire-Sauce, einer Prise Salz und etwas gemahlenem Pfeffer.

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Alle Zutaten mixen und das extra native Olivenöl in einem dünnen Strahl hinzufügen, um eine Art Mayonnaise zu erhalten; die Sauce dann für einige Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Während die Sauce fest wird, die Hühnerfiletstreifen herausbacken.

Die Kruste vom Brot entfernen und in Quadrate schneiden. Einen Esslöffel extra natives Olivenöl in einer Antihaf-Pfanne erhitzen und das Brot rösten.

Nun den Salat in Stücke auf den Boden der Salatschüssel legen, die Brotroutons darüberstreuen, dann Parmigiano Reggiano. Flocken darüberstreuen, die Streifen von Huhn hinzufügen und schließlich mit der Sauce würzen.