

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Gebratener Caesar Salat mit Knusperspeck, Ofentomaten und gerösteten Pinienkernen

Köchin: Tamara Lerchner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Caesar Dressing

- 1 Knoblauchzehe
- 3 Sardellenfilets
- 2 TL Worcestersauce
- Saft einer ½ Zitrone
- 1 Ei (gekocht)
- 1 TL Dijonsenf
- 4 cl Weißweinessig
- 1/8 l Speiseöl
- 40 g geriebener Parmesan
- Pfeffer
- Salz

Für den Salat

- 2 Salatherzen
- Olivenöl zum Anbraten
- Meersalz

Für die Ofentomaten

- 30 Cocktailtomaten
- Kristallzucker
- Salz
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl

Für den Speck

- 12 Scheiben Bauchspeck (0,5 cm)
- 1EL Dijonsenf
- Butterschmalz zum Ausbacken

Für die Panade

- 1 verquirltes Ei mit etwas Obers
- 4 EL griffiges Mehl
- 200g Pankobrösel

Für die Garnitur

- 4 EL geriebener Parmesan
- 4 EL geröstete Pinienkerne

Zubereitung

1. Für das Dressing die geschälte Knoblauchzehe, die Sardellenfilets, die Worcestersauce, den Zitronensaft, das gekochte Ei, den Dijonsenf, den Weißweinessig und etwas Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer mixen. Nach und nach das Speiseöl unter die Masse mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Erst am Ende den geriebenen Parmesan hineinmixen.

Tipp: Sollte das Dressing zu dickflüssig sein, einfach etwas Wasser zugeben.

2. Für den Caesar Salat die Salatherzen waschen (nicht den Strunk entfernen), der Länge nach halbieren und leicht mit Meersalz salzen. Die Hälften dann in einer heißen Grillpfanne in etwas Olivenöl nur auf der Schnittfläche anbraten, danach herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Für die Ofentomaten die Cocktailtomaten kreuzweise einschneiden, mit etwas Kristallzucker, Salz, einer angedrückten Knoblauchzehe und einem Schuss Olivenöl in einem Bräter vermengen und 15-20 Minuten im Rohr bei 200° C Umluft backen.

4. In der Zwischenzeit den Bauchspeck mit etwas Dijonsenf bestreichen und zuerst in griffigem Mehl, dann in verquirltem Ei mit einem Schuss Obers und zuletzt in

Pankobrösel panieren. Den Speck anschließend in reichlich Butterschmalz ausbacken.

5. Zum Schluss je eine Hälfte der gebratenen Salatherzen auf einem flachen Teller anrichten, die Ofentomaten dazugeben und mit dem Caesar Dressing beträufeln. Die gebackenen Speckstreifen darauflegen und das Gericht mit geriebenem Parmesan und gerösteten Pinienkernen garnieren.