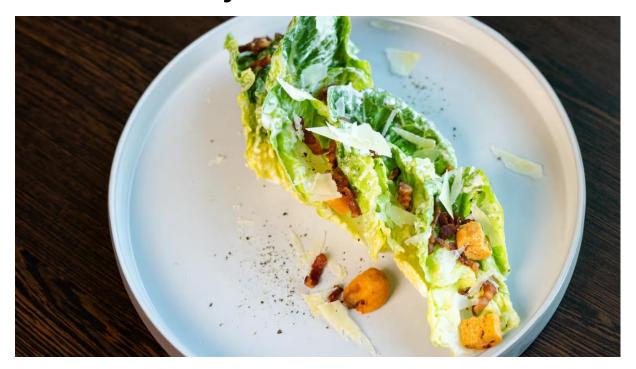
Caesar Salad by Mike Wehrle



Zubereitung

- Weissweinessig, weisser Balsamicoessig, Sardellen, Knoblauch, Eigelb und Senf in einen hohen Messbecher geben. Mit einem Mixstab fein mixen und langsam das Sonnenblumenöl unter ständigem Mixen zugeben, bis eine cremige Sauce entsteht.
- Zum Schluss den geriebenen K\u00e4se in die Sauce r\u00fchren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gebratener Kochspeck

- 1. Speck in feine Streifen schneiden und in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun braten.
- 2. Anschliessend auf Küchenpapier legen.

Croûtons

- 1. Tomatenbrot in 1,5 x 1,5 cm grosse Würfel schneiden und anschliessend 5 Minuten im Ofen bei 160 °C anrösten.
- 2. Butter in einem Topf mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen.
- 3. Angeröstete Würfel mit der aromatisierten Butter übergiessen und bei 90 °C im Ofen ca. 60 Minuten trocknen.

Tipp: Die Croûtons in der gleichen Pfanne rösten, in der zuvor der Speck gebraten wurde. So wird es herzhafter.

Zutaten Für 4 Personen

4 Köpfe Baby-Lattich 80 g Parmesan/Sbrinz, gehobelt 100 g Kochspeck vom Wollschwein, angebraten 150 g Tomatenbrot-Croûtons (s.u.) 200 ml Caesar Dressing (s.u.)

Caesar Dressing

50 ml Weissweinessig
17 ml weisser Balsamicoessig
5 g Sardellen
½ Knoblauchzehe
3 Eigelb
1 TL Dijonsenf
400 ml Sonnenblumenöl
85 g Parmesan/Sbrinz gerieben
Salz
weisser gemahlener Pfeffer

Croûtons

250 g Tomatenbrot 50 g Butter 1 Zweig Rosmarin 1 Zweig Thymian 1 Knoblauchzehe Salz