

Caesar Salad by Mike Wehrle



Zubereitung

1. 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.
2. Zum Schluss den geriebenen Käse in die Sauce rühren, 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