

Caesar Salad

Zutaten (für 2 Personen)

60 ml Olivenöl (die Hälfte davon für das Dressing)
1-2 Zehen Knoblauch
1 Römersalat (Romana)
1/2 Baguette (ca. 130 g) oder einige Scheiben Weißbrot, am besten 1 Tag alt
40 g Parmesan

Dressing (für 4 Personen):

1 Dotter
1,5 EL Zitronensaft
1 TL Worcester Sauce
80 ml Sonnenblumenöl (oder anderes neutrales Öl)
2 EL (10 g) fein geriebener Parmesan
Salz und schwarzer Pfeffer
Optional: 2 Eier zum Pochieren



1. Knoblauch in grobe Scheiben schneiden und gemeinsam mit dem Olivenöl in ein Glas geben. Den Knoblauch mit einer Gabel andrücken, sodass möglichst viel Aroma ins Öl übergeht. Während die restlichen Zutaten vorbereitet werden, ziehen lassen.
2. Den Salat waschen und abtupfen oder zumindest gründlich trocken schütteln. Bis zur Verwendung kühl stellen.
3. Für die Croutons das Weißbrot in 2-3 cm große Stücke reißen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Die Hälfte des Olivenöls (ca. 3 EL) und eine Prise Salz gleichmäßig darüber verteilen und gut durchmischen, anschließend bei 170°C Heißluft im vorgeheizten Backofen solange backen, bis die Croutons golden sind, rund 10 Minuten. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Croutons abkühlen lassen. Die Croutons reichen für 2 große Portionen oder 4 kleine.
4. Parmesan grob reiben oder fein hobeln.
5. Für das Dressing den Dotter mit Zitronensaft und Worcester Sauce mit einem Handmixer verquirlen. Das Sonnenblumenöl während des Mixens in einem sehr dünnen Strahl zugießen oder Löffelweise zugeben. Die Masse sollte jetzt bereits sehr cremig sein. Parmesan zugeben und verquirlen. Anschließend das restliche Olivenöl nach und nach während des Mixens einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing reicht für 4 Portionen.
6. Die Salatblätter in grobe Stücke reißen, mit Parmesan, Croutons und rund der Hälfte des Dressings vermengen. Etwas Parmesan und ein paar Croutons als Deko beiseite geben.
7. Wer möchte, kann den Salat um ein pochiertes Ei erweitern. Dafür jedes Ei in eine kleine Schüssel oder Tasse aufschlagen. Einen Topf 5-7 cm hoch mit gesalzenem Wasser füllen und wallend zum Kochen bringen. Den Topf kurz vom Herd nehmen und das Ei vorsichtig in den Topf leeren. Topf zurück auf den Herd stellen und die Eier rund 3 Minuten bei sehr leicht siedendem Wasser garen. Die Eier vorsichtig mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.
8. Den Salat auf 2 Teller aufteilen und mit etwas Parmesan und Croutons bestreuen. Das pochierte Ei draufsetzen und ev. zusätzlich etwas Dressing darauf verteilen. Guten Appetit!