

Caesar Salad mit gegrilltem Römersalat

Für den Salat (für 4 Personen):

- 4 Romanasalat-Herzen
- Olivenöl
- 8 Scheiben Bauchspeck

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Romanaherzen im Ganzen säubern und die Strunk-Enden etwas kappen. Die Salatherzen der Länge nach halbieren und die Schnittflächen mit Olivenöl einpinseln.

Eine Grillpfanne erhitzen und die Salatherzen mit der Schnittfläche nach unten hineinlegen. Kurz anbraten, bis ein schönes Grillmuster entsteht. Die Speckscheiben mit in die Pfanne geben und anrösten. Gegebenenfalls Salat und Speck nacheinander braten oder eine zweite Pfanne verwenden. Speck und Salat zusammen in eine ofenfeste Pfanne oder einen Bräter legen. 5-7 Minuten im Ofen garen.

Bei einer Zubereitung auf dem Außengrill müssen Salat und Speck nicht unbedingt im Ofen fertigbaren. Den Salat dabei etwas länger auf dem Rost lassen und auch mal wenden.

Zutaten für den Crunch:

- 2 Zehen Knoblauch
- 2 TL Kapern
- 4 EL Panko
- Olivenöl
- 80 g Parmesan

Knoblauch schälen und in Stücke schneiden. Zusammen mit den Kapern hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die gehackten Zutaten darin anschwitzen. Panko untermengen und etwa 1-2 Minuten goldbraun rösten. Die Masse in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Parmesan reiben und mit den knusprigen Topping-Zutaten vermengen.

Zutaten für das Dressing:

- 2 Anchovis
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 Eigelb
- 1 TL Dijon-Senf
- 2 TL Worcestersoße
- 2 EL Zitronensaft
- 120 ml Pflanzenöl
- 40 g Parmesan
- Salz
- Pfeffer

Anchovis und den geschälten Knoblauch fein hacken und in einem Mörser zu einer Paste zerstoßen. Eigelb (Raumtemperatur), Senf, Worcestersoße und etwas Zitronensaft in eine Schüssel geben und miteinander verquirlen. Die Anchovis-Knoblauch-Paste hinzufügen und mit den anderen Zutaten gut vermengen. Das Öl unter ständigem Rühren in kleinen Portionen einfließen lassen, bis das Dressing emulgiert und eine cremige Konsistenz erreicht ist.

Den Parmesan fein reiben und unterrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 05.07.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen