

Rezept

Caesar'S Salad mit Leinsamen-Croûtons

Ein Rezept von Caesar'S Salad mit Leinsamen-Croûtons, am 29.03.2023

Zutaten

2 Köpfe Romanasalat (à 400 g)	½ Kopf Radicchio (120 g)
60 g Parmesan	2 Sardellenfilets in Öl
1 kleine Knoblauchzehe	2 Eigelbe (Größe M)
1 TL mittelscharfer Senf	1 TL scharfer Senf
1 EL Zitronensaft	2 EL Weißweinessig
100 ml Gemüsebrühe	20 g frisch geriebener Parmesan
8 EL Olivenöl	4 Prisen Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer
100 g Stangenweißbrot	3 kleine Zweige Thymian
2 EL Olivenöl	1 EL geschroteter Leinsamen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Romanasalat und Radicchio längs halbieren und den Strunk herausschneiden. Die Hälften in 3-4 cm große Stücke schneiden. Den Salat waschen und trocken schleudern. Bis zur Verwendung kühl stellen. Den Parmesan mit dem Gemüsehobel oder Sparschäler in dünne Späne hobeln.
2. Für das Dressing die Sardellenfilets kalt abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und grob zerkleinern. Eigelbe, beide Senfsorten, Zitronensaft, Essig, Gemüsebrühe, Parmesan, Sardellen und Knoblauch mit dem Pürierstab fein mixen. Zuletzt das Olivenöl unterschlagen. Das Dressing mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die Croûtons das Brot in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Den Thymian waschen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Kurz vor dem Servieren das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Brot darin in etwa 2 Min. unter Rühren goldbraun rösten. Thymian und Leinsamen unterheben und die Croûtons leicht salzen.
4. Salat und Dressing in einer großen Schüssel mischen und auf vier Tellern anrichten. Mit den warmen Croûtons und den Parmesanspänen bestreuen. Sofort servieren.