

CEASAR SALAT MIT BACON UND PANKO

Für 4 Personen

3 Eigelb

2 EL Dijonsenf

6 Sardellenfilets

1 TL Kapern

4 Knoblauchzehen

1 EL Worcestershiresauce

100ml Olivenöl

50 g Parmesan

8 Scheiben Bacon

4 Romana Herzen

1 Rote Zwiebel

1 rote Paprika

100g Pankobrösel

30g Butter

Romanasalat gründlich mit kaltem Wasser waschen und ordentlich abtropfen lassen. Grob hacken und erst mal kühl stellen.

Für die Brösel, die Butter in einer Pfanne auf mittlerer Hitze schmelzen lassen und das Pankomehl mit der Hälfte des gehackten Knoblauchs goldgelb anrösten. Beiseite stellen.

Für das Dressing, die Sardellen, den restlichen Knoblauch und die Kapern fein hacken und zusammen mit dem Dijonsenf und dem Eigelb in einen Anschlagkessel geben. Unter ständigem Rühren das Olivenöl langsam dazu tropfen, bis eine cremige Emulsion entstanden ist.

Den Backen entweder knusprig braten, oder in einem Ofen bei 180 Grad ca. 10min knusprig backen. Auskühlen lassen und grob hacken.

Rote Zwiebel, Paprika in Streifen schneiden, sowie den Parmesan mit einem Sparschäler in raspeln.

Kurz vor dem Servieren den Salat, Paprika, Zwiebeln und die Hälfte vom Bacon und dem Parmesan vorsichtig mit dem Dressing marinieren.

Auf einer Flachen Servierplatte anrichten und mit dem restlichen Bacon, Parmesan und den Pankobröseln garnieren.