

## Caesar Salad "New York Style" mit Hähnchen und Avocado

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

#### Für den Salat

3 Romana Salatherzen  
4 Scheiben Weißbrot  
40 g Parmesan  
100 g Bacon  
300 g Hähnchenbrustfilet  
2 Eier  
1/2 Avocado  
1 Teelöffel Paprika rosenscharf  
Salz, Pfeffer  
Öl zum Braten

#### Für das Dressing

1 Knoblauchzehe  
3 Anchovis  
1 Esslöffel Dijonsenf  
1 Esslöffel Zitronensaft  
1 Teelöffel Worcestershire Sauce  
1 Eigelb  
60 ml Olivenöl  
Salz, Pfeffer

Version eines Caesar Salads wurde mir in Brooklyn serviert und ich war so begeistert, dass ich ihn am nächsten Tag direkt nochmal bestellen musste. Parmesan, Hähnchen, Bacon, Ei und Avocado - so sollte ein Salat meiner Ansicht nach aussehen. Bis heute hat sich diese Kombination zu einem Feierabend-Dauerschlager etabliert und wurde in meiner ehemaligen WG liebevoll "New York Salat" getauft.

- 1 -

Für das Dressing Knoblauchzehen schälen, zerdrücken und mit Anchovis und Salz vermengen. Mit Eigelb, Zitronensaft, Worcestershire Sauce und Senf verrühren. Nach und nach Öl untermengen, dabei kräftigiterrühren, bis sich die Zutaten zu einem homogenen Dressing verbinden. Parmesan reiben und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Beiseitestellen.

- 2 -

Backofen auf 160 °C vorheizen. Hähnchenbrustfilet von beiden Seiten mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken. Grillpfanne erhitzen und Hähnchenbrust pro Seite 2-3 Minuten goldbraun braten. In Alufolie einschlagen und im heißen Ofen 12-15 Minuten ziehen lassen. Bacon in derselben Pfanne 3-4 Minuten kross braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 3 -

Weißbrot in Würfel schneiden. Backblech mit Backpapier auslegen. Weißbrot-Würfel auf Backpapier verteilen und mit Olivenöl beträufeln. In den heißen Ofen zu dem Hähnchen geben und auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten backen.

- 4 -

Auch, wenn man den Amerikanern nicht gerade die feinste Küche zuschreibt: Salat können sie. Diese Deluxe-

## Caesar Salad "New York Style" mit Hähnchen und Avocado

Eier 7 Minuten in Wasser kochen, kalt abschrecken und pellen. Avocado halbieren, entkernen und Fruchtfleisch aus der Schale lösen. In Streifen schneiden. Strunk der Salatherzen herausschneiden. Salatblätter in Streifen schneiden.

- 5 -

Romana Salat mit Dressing vermengen. Eier halbieren und mit Avocado, Croutons, Bacon und Hähnchenbrustfilet zum Salat geben.