

Caesar Salad mit Bacon

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für den Salat

- 1 großer Kopf Romanasalat
- 4 Scheiben Toast oder Weißbrot
- 8 Scheiben Bacon
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer

Für das Dressing

- 2 Eigelb
- 150 ml neutrales Pflanzenöl
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Esslöffel Dijon-Senf
- 1 Teelöffel Zucker
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Anchovis (aus dem Glas)
- 2 Teelöffel Worcestershiresauce
- 60 g Parmesan
- Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

- Stabmixer
- Gasgrill
- Gusspfanne

Ein kaiserlicher Salat, mächtig und erhaben wie der römische Imperator! Deswegen heißt der Caesar Salad ja schließlich auch so, oder? Nope. Der wohl berühmteste unter den Blattsalaten trägt seinen Namen in Anlehnung an ein Hotel -- ja, klar, das Caesars Palace in Las Vegas! Ist ja auch 'n amerikanischer Klassiker, dieser Salad Caesar. Stimmt zwar, aber auch mit dieser Ikone hat er nix zu tun. Benannt ist er nach 'nem anderen Hotel, dem Caesar's Place, das der Italo-Amerikaner Cesare Cardini in den 1920ern im mexkanischen Tijuana eröffnete. Ein Laden, der nicht zuletzt dank der Prohibition im benachbarten Amerika so richtig boomte. Denn für Bier und Schnaps machten sich die US-Amerikaner gern mal auf den Weg über die Grenze. Und weil Alkohol ja bekanntlich hungrig macht, kam Cardini gleich mit noch 'ner genialen Geschäftsidee um die Ecke: Wat zu Futtern muss her! So erfand er eine der simpelsten und zugleich hammermäßigsten Salat-Kreationen aller Zeiten.

Dir knurrt nach dieser Geschichtsstunde so langsam der Magen? Dann bau dir Cardinis Meisterwerk doch einfach nach! Der Schlüssel zum Glück ist dabei das legendäre Dressing aus selbstgemachter Mayo mit ordentlich Knoblauch, Worcestershiresauce, Anchovis und Parmesan. Das ist für sich schon 'ne echte Bombe. Wir wollen aber noch mehr Wums und rasten mit knusprig gebratenem Bacon richtig aus. Und wo wir schonmal dabei sind: Die Croûtons (ohne die der Salad kein Caesar wäre) rösten wir mit Knoblauch direkt im Baconfett und streuen sie mit noch mehr Parmesan über den knackigen Romanasalat. Noch Fragen?

- 1 -

Für den Salat das Brot von der Rinde befreien und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Baconscheiben in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Salat waschen, trocken schleudern und per Hand in mundgerechte Stücke zupfen.

Caesar Salad mit Bacon

- 2 -

2 EL Öl in der Gusspfanne auf dem Seitenkochfeld des Gasgrills erhitzen und Bacon darin bei mittlerer Hitze ca. 10-15 Minuten knusprig braten. Herausnehmen und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

- 3 -

Für die Croûtons restliches Öl zum ausgelassenen Baconfett in die Pfanne geben und Brotwürfel darin unter Rühren etwa 5-7 Minuten von allen Seiten goldbraun rösten. In der letzten Minute Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten. Aus der Pfanne nehmen, leicht salzen und pfeffern und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

- 4 -

Für das Dressing Knoblauch abziehen und fein hacken. Anchovis grob zerkleinern. Parmesan reiben.

- 5 -

Eigelb, Senf und 2 EL Öl in einen hohen schmalen Rührbehälter geben und mit dem Stabmixer zu einer homogenen Masse verarbeiten. Weiter mixen und währenddessen langsam restliches Öl in einem dünnen Strahl hinzugießen. Zu einer cremigen Mayonnaise aufschlagen.

- 6 -

Zitronensaft, Worcestershiresauce, Zucker, Anchovis und Knoblauch mit dem Mixer pürieren und mit 4 EL Parmesan unter die Mayo heben. Glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 7 -

Salat vorsichtig mit der Sauce vermischen und mit Bacon, Croûtons und restlichem Parmesan bestreuen.