

## Caesar salad

Der Caesar salad ist ein Klassiker der italo-amerikanischen Küche. Ursprünglich als Vorspeise serviert, wird er mit ein paar gegrillten Hähnchenbruststreifen zu einem leckeren Hauptgericht.

Die italienischen Wurzeln des Caesar salad sind klar zu erkennen: Frischer Knoblauch, Olivenöl und Parmesan geben dem Salat seinen typischen Geschmack. Weitere Zutaten des Dressings sind Eigelb, Zitronensaft und Senf. Wer möchte, gibt noch Worcestersauce oder Anchovis ins Dressing für den Caesar salad - dann sollte allerdings am Salz gespart werden.

Zubereitung: Mayonnaise selbst gemacht

Im Original Caesar salad bleibt das Ei roh: Es wird nur für eine Minute in kochendes Wasser gelegt, dann aufgeschlagen und getrennt. Das Eiweiß kann entsorgt oder anderweitig verarbeitet werden, denn für das Dressing des Caesar salad wird nur das Eigelb benötigt: Es wird mit dem Knoblauch, dem Senf und den Anchovis in einem hohen Gefäß püriert. Wenn eine gleichmäßige Masse entstanden ist, kann während des Pürierens ganz langsam das Olivenöl zugegossen werden. Dann einfach mit Salz, frischem Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Knusprige Croutons

Caesar salad wird immer mit knusprigen Croutons serviert. Die einen braten dafür Weiß- oder Toastbrot in der Pfanne in reichlich Butter, die anderen toasten es einfach oder backen die Brotwürfel im Ofen auf. Bisweilen mischen sich unter die Croutons ein paar Baconwürfel.

Zum Servieren des Caesar salad zunächst das Dressing über den Römersalat geben - ob die Blätter hier ganz bleiben oder in mundgerechte Stücke geschnitten sind, ist Geschmackssache. Darüber kommen die Croutons und der geriebene Parmesan.