

„Caesar“ Salad (eine Variante von Cardinis Originalrezept)

Zutaten für ca. 4-6 Portionen:

1	großer Römersalat
3 El	Mayonnaise
3 El	Joghurt
2 El	Crème fraîche
1 Tl	Dijon-Senf
1 Tl	grober Senf
60 g	Parmesan
je 1 Spritzer	Zitronensaft und Worcestersauce
1/3	Baguette
2 El	Öl
	Salz, Pfeffer, Prise Zucker

Caesar Salad ist ein international bekannter Salat der US-amerikanischen Küche, der dem Italoamerikaner Cesare Cardini zugeschrieben wird. Cardini betrieb das Restaurant Caesar's Place im mexikanischen Tijuana. Mitte der zwanziger Jahre des vergangenen Jahrhunderts hatte Tijuana, eine Stadt nahe der kalifornischen Grenze, magnetische Wirkung auf Hollywoods Prominenz. In den USA herrschte Prohibition, und hier in Mexiko gab es nicht nur Sonne, sondern auch Alkohol. Am 4. Juli 1924, dem amerikanischen Nationalfeiertag, gab es einen Ansturm auf das Lokal, dem die Küche kaum gewachsen war. Der Chef beschloss, auf Basis des noch ausreichend vorhandenen Salats ein neues Gericht anzubieten, den Caesar Salad.

Zubereitung:

1. Römersalat putzen, waschen und trocken schleudern.
Blätter in breite Streifen (2-3 cm) schneiden.
2. Mayonnaise, Joghurt, Crème fraîche, Senf und **30 g** fein geriebenen Parmesan verrühren.
Würzen.
3. Baguette in 2 cm große Würfel schneiden.
4. Öl in einer großen Pfanne erhitzen
Baguettewürfel darin goldbraun rösten, dabei häufig wenden oder schwenken.
Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen
5. Salat mit dem Dressing marinieren.
Anrichten und mit dem Röstbrot garnieren.
6. Restlichen Parmesan darüber hobeln.