

## Grillierter Caesar Salad

Grillierter Salat klingt verrückter als es ist. Der Salat wird einfach kurz auf beiden Schnittflächen auf den Grill gelegt. Danach schmilzt der Parmesan beim darüber Hobeln ganz leicht. Für grillierten Caesar Salat könnt ihr auch Lattich verwenden. Dieser ist etwas fester und kleiner. Den Salat wirklich nur ganz kurz auf den Grill legen, da er sonst zu weich wird. Ich empfehle ca. 2 Min. pro Seite bei mittlerer Hitze.

Durch das Grillieren des Salates wird der eher traditionelle Caesar Salad ganz easy zu einem etwas speziellerem Salat aufgewertet. Super Rezept, um etwas Besonderes für Gäste anzurichten.

Um den typischen Geschmack von Caesar Salat zu erhalten, gebe ich Sardellenfilets in die Salatsauce. Falls du auf keinen Fall Sardellen in der Nähe deines Salats haben möchtest, kannst du diese natürlich auch weglassen. Ich finde jedoch, dass sie den Geschmack wirklich grandios abrunden.

Den Salat kannst du ganz nach Belieben mit Speck und Croutons verfeinern. Statt Poulet kannst du auch Garnelen, Rindfleisch, Tofu oder gar nichts verwenden. Wie immer gilt: einfach machen worauf du Lust hast. Meiner Meinung nach passen Poulet und Garnelen am besten.

20 Min

2 Pax

Zutaten

1 EL scharfer Senf

2 EL Weissweinessig

100 g Crème fraîche

1 Knoblauchzehe

1 Dose Sardellenfilets (ca. 12,5 g)

1 TL Kapern

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

2 Pouletbrüstli (je ca. 160 g)

½ TL Salz

Wenig Pfeffer

1 Eisbergsalat

2 EL Olivenöl

100 g Parmesan

Senf und alle Zutaten bis und mit Sardellen mixen, würzen, beiseite stellen

Pouletbrüstli würzen und bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 5 Min. grillieren. Eisbergsalat vierteln und ca. 2 min pro Seite grillieren.

Eisberg auf Tellern anrichten. Pouletbrüstli aufschneiden, darauf verteilen. Sauce darüber träufeln. Parmesan darüber hobeln.