

Caesar Salad mit Ziegenkäse im Speckmantel und karamellisierten Apfelscheiben

 happy-mahlzeit.com/2021/08/03/caesar-salad-mit-ziegenkaese-im-speckmantel-und-karamellisierten-apfelscheiben

Zutaten für 2 Personen

Für Salat und Croûtons:

- 1 Kopf Romanasalat
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Scheiben Toastbrot
- 50 g Parmesan
- Olivenöl

Für das Dressing:

- 3 Knoblauchzehen
- 1/2 Zitrone
- 1 Ei
- 150 ml Neutrales Pflanzenöl
- 4 Sardellenfilets, aus dem Glas
- 2 TL mittelscharfer Senf
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für Ziegenkäse und Apfelscheiben:

- 50 g Frühstücksspeck in Scheiben
- 100 g Ziegenkäse von der Rolle
- 1 Apfel
- 1 EL Butter
- 1 EL Zucker
- Olivenöl

Zubereitung:

Für den Salat Strunk des Romanasalats entfernen, Salatblätter waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Das Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und andrücken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Knoblauch hinzufügen und Toastbrot-Würfel zu knusprigen Croûtons ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Parmesan grob hobeln.

Für das Dressing die Knoblauchzehen abziehen und klein hacken. Sardellenfilets grob zerkleinern. Saft der Zitrone auspressen. Ei, Knoblauch, Sardellen, Senf und Zitronensaft mit einem Pürierstab zu einer homogenen Masse aufschlagen. Nach und nach Öl zugeben und untermixen. Mit Salz und Pfeffer

würzen.

Den Apfel waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Zucker und Butter schmelzen und die Apfelscheiben darin karamellisieren.

Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Jeweils 1 Scheibe mit 1 Scheibe Speck umwickeln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Ziegenkäse-Speck-Taler darin knusprig anbraten.

Den Romanasalat mit Dressing vermengen, mit Ziegenkäse im Speckmantel, Knoblauch-Croûtons, Parmesanspänen und karamellisierten Apfelscheiben auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Romy Schneider

Quelle: Die Küchenschlacht vom 26. Juli 2016

Episode: Vorspeisen