



Gegrillter Cesar Salat

für 4 Personen

Zutaten:

6	Romanaherzen, halbiert
12	Kirschtomaten, halbiert
2 EL	Honig
2 EL	Weißer Balsamico
4 EL	Olivenöl
100 g	Parmesan, gehobelt
1	Baguette
50 ml	Olivenöl
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
Salz, Pfeffer	

Für die Sauce:

2	Eigelb
Saft & Schale von 1 Limette	
½ TL	Senf
2 Spritzer	Worcestershire Sauce
2	Knoblauchzehen
5	Sardellenfilets
10 g	Parmesan, gerieben
10 Stück	Kapern
200 ml	Rapsöl
100 ml	Olivenöl
100 ml	Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer und Cayenne Pulver	

Zubereitung:

1. Für den Salat den Honig, Balsamico und Olivenöl verrühren und mit Pfeffer und Salz würzen. Damit die Salatherzen auf der Schnittfläche marinieren. Das Olivenöl mit dem Knoblauch verrühren, das Baguette der Länge nach in Scheiben schneiden und damit einstreichen.
2. Für die Sauce das Eigelb, Limette, Senf, Worcester, Knoblauch, Sardellen, Kapern und Parmesan in ein Blender geben und kurz durchmixen. Anschließend die beiden Öle in einem feinen Strahl bei kleiner Drehzahl dazu gießen, so dass eine glatte, gebundene Sauce (wie Mayo) entsteht. Zum Schluss die Gemüsebrühe hinein mixen und mit Salz, Pfeffer und Cayenne würzen.



3. Den Grill für indirekte und direkte Hitze vorheizen (180°). Die Salatherzen auf der Schnittfläche direkt angrillen, bis sie ein schönes Branding haben. Anschließend indirekt positionieren. Die Hälften mit Parmesan bestreuen und etwas schmelzen lassen. In der Zwischenzeit die Baguette Scheiben beidseitig etwas anrösten.
4. Den Salat auf dem Teller anrichten, mit dem Dressing begießen und die Tomaten, Baguette Scheiben und den restlichen Parmesan darüber verteilen.