



Rezeptkarte

Gegrillter Ceasar Salad
mit **BBQ Chicken-Croûtons**
(vegetarisch)

Gegrillter Ceasar Salad mit BBQ Chicken-Croûtons (vegetarisch)

Zutaten (4 Personen):

Mayonnaise: 2 Eigelb, 1 EL Vadouvan Senf, 1 EL Kapern gehackt, 1 Knoblauchzehe gehackt, 1 Bio-Zitrone Saft und Abrieb, 200 ml Pflanzenöl, 1 Prise Salz, 5 Umdrehungen weißer Pfeffer, 100 g Parmesan gerieben, ½ Bund Schnittlauch fein geschnitten

Croûtons: 150 g Butter, 1 EL BBQ Chicken, 4 Scheiben Toastbrot gewürfelt, 4 Römersalatherzen, 20 g Parmesan gerieben, 1 kleiner Bund Schnittlauch

Equipment: Gusspfanne, Grill

Zubereitung (ca. 45 Minuten):

Für die Mayonnaise alle Zutaten bis auf Parmesan und Schnittlauch der Reihe nach beginnend mit dem Eigelb in einen Mixbecher geben und dann einen Stabmixer bis zum Boden eintauchen. Nun den Stabmixer auf höchster Stufe einschalten und langsam nach oben ziehen. Fertig ist die selbstgemachte Mayonnaise. Den geriebenen Parmesan und den Schnittlauch unterheben. Für die Croûtons die Butter in einer Gusspfanne aufschäumen, BBQ Chicken dazugeben und die Toastbrotwürfel darin goldgelb rösten. Dabei die Würfel stetig wenden und bewegen. Sobald die Würfel schön gebräunt sind, alles auf ein Sieb geben. Die aromatisierte Butter auffangen. Die Croûtons auf einem Küchentuch gut abtropfen lassen. Die Römersalatherzen halbieren, leicht salzen, mit etwas Pflanzenöl bepinseln und sofort scharf angrillen. Beim Anrichten die gegrillten Salatherzen auf die Mayonnaise setzen und die BBQ Chicken-Croûtons darüber streuen. Mit geputzten Schnittlauchstangen und dem geriebenen Parmesan garnieren.