



Klassischer Caesar-Salat mit Fenchelcroûtons

— Dressing —

Worcestershiresauce, gepellten **Knoblauch** und **Zitronensaft** mit Mixer oder Pürierstab fein pürieren, **Eigelb**, **Ei** und **Salz** untermischen. **Speise-** und **Olivenöl** bei laufendem Pürierstab hinzugeben.

Mit **Pfeffer** abschmecken und kaltstellen.

— Salat —

Äußere Blätter entfernen, **Salatköpfe** in grobe Stücke schneiden, gründlich mit kaltem **Wasser** reinigen und trocken schleudern.

— Croûtons —

Brot in längliche Stifte schneiden, auf Backblech verteilen und mit **Öl** bestreichen, mit **Gewürzen** bestreuen und bei 210 Grad goldbraun rösten.

Zum Servieren Salat mit Dressing und frisch geriebenem **Parmesan** vermengen, bei Bedarf mit **Pfeffer** würzen.

— 4 Portionen —

- 2 Köpfe Römersalat
- 2 Knoblauchzehen
- 1–2 EL Worcestershiresauce
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 50g Parmesan
- 125ml Speiseöl
- 75ml Olivenöl;
extra vergine
- 1 TL Salz
- schwarzer Pfeffer
-
- 150g Weißbrot
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Fenchelsamen;
zerstoßen
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer