

Caesar Salad wird mit einer herzhaften Sauce angemacht, Bachmeier serviert ihn als Vorspeise

Fs.: Bachmeier/
Gülland



Ein Klassiker in meiner Küche

Der Caesar Salad ist in meinem Restaurant Blauer Bock ein Klassiker, wenn man das nach bald 13 Jahren noch sagen kann. Das Original stammt aus Tijuana. In der mexikanischen Stadt betrieb der Italo-Amerikaner Cesare Cardini sein Lokal Caesar's Place – und er soll das Gericht erfunden haben. Im Originalrezept stehen keine Tomaten und oft wird der Salat noch mit gebratenem Huhn oder gegrillten Garnelen gemacht.



Hans Jörg Bachmeier

Caesar Salad

Für 4 Personen als Vorspeise

4 Herzen vom Romanasalat
100 g Weißbrotwürfel
25 g Butter
1 Knoblauchzehe
1/4 l Olivenöl
1 Eigelb
1 TL geriebener Parmesan
4 Sardellenfilets
Worcestershire-Sauce
1 EL frischer Zitronensaft
Salz, Zucker, Cayennepfeffer
Parmesan
Koriander als Garnitur

Die Salatherzen werden gewaschen, geschnitten. Anschließend lasse ich in einer Pfanne die Butter mit einer angequetschten Knoblauchzehe aufschäumen und röste darin die Weißbrotwürfel an.

Die Salatsauce mache ich wie eine Mayonnaise: Ich verrühre das Eigelb mit dem Zitronensaft und schlage nach und nach das Olivenöl darunter. Erst tropfenweise – wenn es bindet, darf es etwas zügiger gehen. Wenn das ganze Öl eingearbeitet ist, gebe ich Parmesan sowie die gehackten Sardellenfilets dazu und schmecke mit einem Spritzer Worcestershire-Sauce, Salz, Zucker und Cayennepfeffer ab.

Sie können alternativ auch alles in einen Becher geben und mit dem Stabmixer gut durchrühren, bis die Sauce wie eine Mayonnaise bindet.

Nun kann ich den Salat mit der Sauce marinieren, gebe die gerösteten Weißbrotwürfel darüber, zupfe etwas Korianderkraut, streue es locker über den Salat und hoble noch ein paar Parmesanspäne darüber.

An Guadn wünscht Ihr



Hans Jörg Bachmeier