



Cesar Salad vom Grill

*mit Pfifferlingen und
Brezenscheiben*



Ceasar Salad

Zutaten

Für 4 Personen

Für den Salat

2	Romana-Salatherzen
1	Breze
1 EL	Butter
Ein paar	Kirschtomaten (an der Rispe)
Etwas	Bergkäse

Für die Marinade

1	Eigelb
1 EL	Sauerrahm
1/2 TL	Senf (mittelscharf)
100 ml	Rapsöl
1	Saft von 1/2 Zitrone
Etwas	Oregano
Etwas	Knoblauch
125 g	Pfifferlinge
1 EL	Rapsöl
2 cl	Whiskey
Etwas	Salz
Etwas	Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung

Breze in Scheiben schneiden und in etwas Butter rösten.

Pfifferlinge in einer heißen Pfanne in Öl anbraten, mit dem Whisky flambieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Romana-Salatherzen der Länge nach halbieren, etwas salzen, mit Öl einpinseln und auf den heißen Grillrost legen, bis sie etwas Farbe bekommen.

Die Kirschtomaten kreuzweise einschneiden und ebenfalls auf den Grill legen, bis sie heiß sind.

Für die Marinade das Eigelb mit dem Senf und dem Sauerrahm vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Langsam das Öl einrühren und zum Schluss den Zitronensaft und die gehackten Kräuter und Knoblauch hinzugeben.

Anrichten

Die leicht gegrillten Romana-Salatherzen auf einem Teller anrichten, mit den Tomaten, Pfifferlingen und den gerösteten Brezenscheiben garnieren und das Dressing darübergießen. Den Bergkäse daraufhobeln.