Caesar Salad vom Grill

Rezept von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen)
Caesar-Salad
4 Eier
4 Romanasalatherzen
1/2 Baguette
200 g Kirschtomaten (an der Rispe)

Dressing
2 Knoblauchzehen
100 ml Olivenöl
Worcestersauce
1 Zitrone (unbehandelt)
20 g Kapern
50 g Parmesan, gerieben
1 Eigelb
Thymian
Salz, Pfeffer

Grill-Marinade
2 Knoblauchzehen
1 TL Zitronenabrieb
Thymian
50 ml Olivenöl

Zubereitung (circa 15 Minuten, ohne Garzeiten)
Für das Dressing alle Zutaten in einen Mixbecher geben und mit einem Pürierstab zu einer glatten, emulgierten Masse mixen.
Die Eier in der Schale auf den Grill geben, je nach gewünschter Härte zwischen 12 und 14 Minuten grillen, dabei hin und wieder wenden. Durch das Garen auf dem Grill erhalten die Eier ein feines Raucharoma.
Für die Grill-Marinade Knoblauch reiben, etwas Zitronenabrieb hinzufügen sowie fein gehackten Thymian und Olivenöl.
Die Salatherzen nur halbieren (den Strunk kann man mitessen). Das Baguette in dickere Scheiben schneiden, auch die Kirschtomaten – noch an der Rispe – leicht einschneiden. Sowohl Salat als auch Baguette und Tomaten mit der Grill-Marinade bepinseln, auf den Grill geben und anrösten.
Den Salat zusammen mit Baguette und Tomaten anrichten, mit dem Dressing benetzen und mit Eiern sowie Parmesan-Spänen garnieren. Noch warm servieren.

Nährwerte pro Portion
557 kcal – 42 g Fett – 18 g Eiweiß – 25 g Kohlenhydrate
Dieses Gericht ist vegetarisch. Parmesan kann tierisches Lab enthalten.