



Gegrillter Caesar Salat mit Austernpilzen und Zucchini

Zutaten für das Dressing

1 Knoblauchzehe
30 g Sardellenfilets in Öl (bei vegetarischer/veganer Variante: weglassen)
1 EL geriebener Parmesan (bei veganer Variante: Käsealternative)
125 ml Pflanzenöl
1 TL mittelscharfer Send
4 EL Milch (bei veganer Variante: Mandelmilch)
2 EL Schmand (bei veganer Variante: Sojajoghurt)
Saft von 1/2 Zitrone

4 kleine Romanasalatköpfe
50 g Parmesan, gerieben (bei veganer Variante: Käsealternative)

Zutaten für die Croûtons

4 Scheiben Weißbrot
Olivenöl
Fleur de Sel

Zutaten für das Topping

jeweils eine grüne und gelbe grüne Zucchini
100 g Austernpilze
Rosmarin
Thymian
Knoblauch
100 ml Olivenöl

Zubereitung der Croûtons

Die Weißbrotscheiben mit Olivenöl und Salz einreiben. Die Scheiben beim Hochheizen des Grillgerätes in den indirekten Bereich legen und gelegentlich den Röstungsgrad überprüfen. Rösten, bis die Scheiben kross sind. Vorsicht: Olivenöl wird bitter, wenn es zu heiß angegrillt wird.

Zubereitung des Dressings

Knoblauch in feine Scheiben schneiden und mit Sardellenfilets im Mörser zu einer feinen Paste zerdrücken. Käse fein reiben, mit der Paste, Pflanzenöl und Senf in eine Schüssel geben. Milch und Schmand unterrühren, Dressing mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Zubereitung der Römerherzen

Den Grill auf die höchste Temperatur heizen. Den gewaschenen Romanasalat halbieren und auf der flachen Seite angrillen, bis ein Muster entsteht. Nach dem Grillen in feine Streifen schneiden und mit dem Dressing vermengen.

Zubereitung des Toppings

Den Grill weiter auf höchster Temperatur bei direkter Hitze lassen. Rosmarin, Thymian und etwas Knoblauch feinst kleinhacken mit dem Olivenöl verrühren. Die Zucchini und die

Aubergine der Länge nach in Scheiben schneiden. Die Zucchini, die Aubergine und die Austernpilze nun beidseitig angrillen, bis das typische Grillmuster entstanden ist. Anschließend mit dem Kräuteröl marinieren. Die marinierten Gemüsescheiben in jeweils drei gleichgroße Stücke schneiden und zusammen mit den Pilzen als Topping auf dem Salat servieren.

Tipp:

Wer nicht auf Fleisch verzichten will, kann das Ganze gerne mit Hähnchen kombinieren.