

... > Menüart > Salat > Eier & Käse

Caesar Salad



nach amerikanischem Vorbild, toll zu Gegrilltem oder zu kurzgebratenem Fleisch

★★★★☆ **4.47** (304 Bewertungen)

 **215** Kommentare

 10 Min.  normal  25.01.2008  517 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

1 Kopf Römersalat

50 g Parmesan, frisch gerieben

3 Scheibe/n Toastbrot

Öl zum Braten

1 Knoblauchzehe(n)

Für die Sauce:

1 Ei(er), roh

3 Knoblauchzehe(n), in Stücke geschnitten

4 Sardellenfilet(s) aus dem Glas

2 TL Dijonsenf

½ Zitrone(n), Saft davon

150 ml Keimöl o. Ä. - kein Olivenöl!

Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 10 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 10 Minuten

Den Römersalat waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Schüssel anrichten.

Für die Sauce die gesamten Zutaten bis auf das Öl in einen hohen Becher geben und mit dem Pürierstab aufschlagen, dann das Öl langsam unter ständigem Weiterschlagen einlaufen lassen, bis eine cremige Sauce entstanden ist.

Das Toastbrot entrinden, in kleine Würfel schneiden und in heißem Öl mit Knoblauch rundum zu krossen Croûtons braten.

Die Sauce über den Salat geben, alles gut vermischen und den Salat mit reichlich geriebenem Parmesankäse und den Croûtons bestreut servieren.

Mit kross gebratenem Hähnchenfilet wird dies eine leichte Hauptspeise.

Rezept von

fine

Weitere Rezepte von fine

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

18.04.2021 09:35

...und 2 Teelöffel Dijonsenf

Antworten

18.04.2021 09:34

sassa67

Der Salat ist unser Lieblingssalat! Das Rezept ist perfekt. Für 2 große Portionen nehme ich ein Ei, 2 Knoblauchzehen, 3 Sardellenfilets, weniger als eine halbe Zitrone und Pfeffer. Anpürieren mit dem Zauberstab, dann das Öl, ca. 100 ml, dazu. Es wird immer sofort cremig. Dann nehmen wir noch statt Toast Holzofenbaguette. Mit viel frisch geriebenem Parmesan ein Gedicht. Ausprobieren lohnt sich. Und: Die Sardellen sind ein Muss

Antworten

11.04.2021 10:15

laura_wolff

Mal eine ganz doofe, aber auch allgemeine Frage: Rohe Eier können ohne weiteres verwertet und verspeist werden - ungegart? Ich habe mich neulich an einem anderen César Dressing probiert und bin kläglich gescheitert, habe mich das da aber auch schon gefragt.

Werde dieses Rezept bald nachmachen und bin zuversichtlich, endlich das richtige gefunden zu haben bei all den positiven Kommentaren! :)

Antworten

11.04.2021 10:33

Chefkoch_Wanda

Hallo laura_wolff

Rohe Eier können ohne weiteres gegessen werden - sie sollten aber ganz frisch sein ... und das Dressing - nicht ohne Kühlung stehen lassen und zeitnah verspeisen.

Grüssle Wanda/Team Chefkoch.de

Antworten

18.02.2021 13:17

J-P1190

Ich würde den Salat gerne 2-3 Stunden vor dem eigentlichen Essen vorbereiten. Soll ich ihn dann in der Zwischenzeit im Kühlschrank lagern? Und Salat und Sauce getrennt oder schon zusammen gemischt?

Antworten

10.02.2008 00:13

Trufa

Hallo,
ich bin auf der (fanatischen) Suche der für mich perfekten Caesar Sauce, habe etliche und ähnliche ausprobiert, bin aber immer noch nicht fündig geworden. Bei diesen Rezept für die Sauce stimmen hier für mich zwei Sachen nicht: Olivenöl wäre für mich eine zwingene Voraussetzung, und verstehe nicht, warum ausdrücklich auf Olivenöl verzichtet werden sollte. Zum Pürierstab, wenn auch geschmacklich verfeinert: Das gibt Mayonese.
LG - Trufa

Antworten

13.02.2008 12:13

fine

@ Trufa

Wenn Olivenöl püriert wird, wird es bitter - darum bitte kein Olivenöl. Und natürlich gibt die Sauce eine Mayonnaise, so ist es im Original ja auch!

Gruß von
fine

Antworten

13.02.2008 17:25

Trufa

Hallo fine

Bei den nativen Ölen (virgen, extra virgen) kann das passieren, aber "normales" (raffiniertes) Olivenöl wird beim pürieren nicht bitter. Ob's Mayonese o nicht sein sollte, ist wahrscheinlich geschmackssache ;-)

LG - Trufa

24.09.2008 19:08

Ylith

Wenn die Sauce zu dick wird, kann man sie mit ein wenig Wasser wieder dünnflüssiger machen.

Antworten

10.09.2015 22:06

Wilshire1118

Dass man Oliven Oel nehmen nimmt ist ein MUSS.
Auch macht man es NIEEE mit Puerierstab, sondern richtet den Salat in der Schuessel an mit einer Gabel / Holzloeffel -
Geh mal auf youTube, schreib "Tijuana Caesars Salad" und click auf "Making a Caesar Salad Where The Dish Was Invented, Hotel Caesars (mach C.S. who er erfunden wurde, Hoel Caesars.

Antworten

Folge uns



Unternehmen

Presse

Jobs

Impressum

AGB

Datenschutz

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[bananenschnitten rezepte](#), [götterspeise rezepte](#), [knoblauchbutter rezepte](#), [nektarinen rezepte](#), [qarkkeulchen rezepte](#), [reibekuchenauflauf rezepte](#), [schweinelachs rezepte](#), [stachelbeeren rezepte](#), [tatte rezepte](#), [zuckermelone rezepte](#)