



## Gegrillter Cesar Salat

für 4 Personen

### Zutaten:

6 Romanherzen, halbiert  
12 Kirschtomaten, halbiert  
2 EL Honig  
2 EL Weiße Balsamico  
4 EL Olivenöl  
100 g Parmesan, gehobelt  
1 Baguette  
50 ml Olivenöl  
2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

2 Eigelb  
Saft & Schale von 1 Limette  
½ TL Senf  
2 Spritzer Worcestershire Sauce  
2 Knoblauchzehen  
5 Sardellenfilets  
10 g Parmesan, gerieben  
10 Stück Kapern  
200 ml Rapsöl  
100 ml Olivenöl  
100 ml Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer und Cayenne Pulver

### Zubereitung:

1. Für den Salat den Honig, Balsamico und Olivenöl verrühren und mit Pfeffer und Salz würzen. Damit die Salatherzen auf der Schnittfläche marinieren. Das Olivenöl mit dem Knoblauch verrühren, das Baguette der Länge nach in Scheiben schneiden und damit einstreichen.

2. Für die Sauce das Eigelb, Limette, Senf, Worcester, Knoblauch, Sardellen, Kapern und Parmesan in ein Blender geben und kurz durchmixen. Anschließend die beiden Öle in einem feinen Strahl bei kleiner Drehzahl dazu gießen, so dass eine glatte, gebundene Sauce (wie Mayo) entsteht. Zum Schluss die Gemüsebrühe hinein mixen und mit Salz, Pfeffer und Cayenne würzen.

3. Den Grill für indirekte und direkte Hitze vorheizen (180°). Die Salatherzen auf der Schnittfläche direkt angrillen, bis sie ein schönes Branding haben. Anschließend indirekt positionieren. Die Hälften mit Parmesan bestreuen und etwas schmelzen lassen. In der Zwischenzeit die Baguette Scheiben beidseitig etwas anrösten.

4. Den Salat auf dem Teller anrichten, mit dem Dressing begießen und die Tomaten, Baguette Scheiben und den restlichen Parmesan darüber verteilen.

