

Zuni Caesar Salad mit Wagyu



Zubereitung

Basis-Dressing: Sardellen und Knoblauch möglichst fein hacken. Mit Weinessig und Olivenöl gut verrühren, dann mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Salat: Eier aufschlagen und mit 100 ml des Basis-Dressings verrühren. Probieren, und für mehr Sardellen- oder Knoblauchgeschmack nach Belieben davon mehr zugeben. Den geriebenen Parmesan und den frisch gepressten Zitronensaft zugeben und zu einer Emulsion rühren. Die gewaschenen Lattichblätter ausgiebig im Dressing wenden. Anrichten und mit Croûtons bestreuen.

Mit gebratenen Wagyu-Entrecôte-Streifen belegen und nach Geschmack mit mehr Parmesan, Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Zutaten für 4 Personen

- 3–4 Mini-Lattiche
- 1 EL Rotweinessig
- 220 ml allerbestes Olivenöl «extra vergine»
- 3 Sardellenfilets
- 1 Knoblauchzehe
- 2 grosse Eier
- 2 EL Parmesan, frisch gerieben
- Saft einer Zitrone
- 1 Handvoll Croûtons
- optional: 100g Wagyu Entrecôte