

Das fängt ja schon mit dem Namen an: In den Kochbüchern heißt dieser berühmte Salat meist „Caesar Salad“, während er auf den Speisekarten der feinen Bars & Lounges der USA oft als „Caesar’s Salad“ firmiert – also als dem Cäsar sein Salat, wie der Rheinländer sagen würde. Unübersichtlich wird es bei der **Entstehungsgeschichte**, von der nur relativ sicher ist, dass der Salat zum ersten Mal in Caesar’s Hotel in Tijuana, Mexico, serviert wurde, einem beliebten Treffpunkt der Reichen und Schönen, die es mal so richtig krachen lassen wollten (Suff, Glücksspiel und Wasweißich), ohne ständig von Reportern verfolgt zu werden. Es gibt auch nicht DAS einzig wahre und echte Originalrezept, sondern mehr oder wenig sorgfältig überlieferte Bauanleitungen. Die Idee ist ganz grundsätzlich, knackiges Salatgrün mit einer mächtigen Soße zu servieren und dazu auf jeden Fall Croutons und Hobelspäne vom Hartkäse.

Insofern kann jeder seinen persönlichen Caesar Salad kreieren. Bei mir fehlen zum Beispiel die Sardellen bzw. Anchovis, die angeblich reingehören. Ich esse nun mal leider keinen Fisch. Und um aus dem Salat ein Abendessen zu machen, ergänze ich ihn mit gebratener Hähnchenbrust und ein paar Kirschtomätchen – beides erwähne ich in der folgenden Beschreibung gar nicht erst, weil du natürlich ganz was Anderes beifügen kannst, wenn du magst. Konzentrieren wir uns also auf das Dressing und die Croutons.

Die Zutaten (für 2 große Portionen):

- 1 Romana-Salat
- 1 frisches Ciabatta
- Butter
- 30 g geriebenen Parmesan
- Parmesan-Späne nach Belieben
- 3 Knoblauchzehen
- 2 TL mittelscharfen Senf
- 2 sehr frische Eigelb
- Olivenöl
- Worcestersauce, Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

Die Zubereitung:

Die optimalen Croutons aus Ciabatta entstehen, wenn du das Brot ungefähr zwei Stunden vor dem Essen in fingerdicke Scheiben schneidest und leicht trocknen lässt. Da die Röstbrotwürfel nicht zwingend warm sein müssen, kannst du sie vorbereiten. Schneide die Scheiben in relativ gleichmäßige Würfel. Pell eine Knoblauchzehe, gib reichlich Olivenöl in eine Pfanne und lass darin ein Stück Butter schmelzen. Wirf die Knoblauchzehe rein, damit das Fett Geschmack annimmt. Dreh die Platte auf ungefähr 7 und schütte so viel Brotwürfel in die Pfanne, dass sie eine Lage bilden. Und jetzt: schwenken, schwenken, schwenken – bis sie hellbraun und superknusprig sind. Verfahre so bis das geschnittene Brot verbraucht ist. Salz die Croutons in der Schüssel, in der sie auf ihren Einsatz warten.

Und natürlich kann auch das Grünzeug vorab präpariert werden. Am schönsten wird der Salat, wenn du den einzelnen Romana-Blättern ihre volle Länge lässt oder sie maximal quer halbierst, dafür aber in doppeltfingerbreite Längsstreifen schneidest. Die wäschst du dann ordentlich unter fließendem Wasser und schleuderst sie sehr sorgfältig trocken. Ebenfalls im Vorfeld kannst du den Parmesan reiben und hobeln. Letzteres geht wunderbar mit dem Sparschäler, die Späne werden schön dünn, aber auch schön groß.

Kommen wir zur Soße, bei der sich der Erfinder – wer auch immer das gewesen ist – von der guten, alten Majonäse hat inspirieren lassen. Denn die Tunke ist eine klassische Ei-Öl-Emulsion. Die gelingt zuverlässig mit dem Stabmixer und seinem Gefährten, dem hohen, schmalen Dings. Wichtig! Die Eidotter und das Öl MÜSSEN Zimmertemperatur haben – sonst klappt's nicht. Gib den Senf in den Behälter und die Eigelbe obendrauf. Pell die Knoblauchzehen und press beide dazu. Würze jetzt schon mit ein wenig Salz und reichlich geriebenem Pfeffer. Verrühr das alles mit einer Gabel oder einem langen Löffel zu einer halbwegs glatten Masse. Gieß jetzt so viel (eher fruchtiges) Olivenöl dazu, dass beide Schichten in etwa gleich hoch sind. Halte die Ölflasche bereit. Versenk nun den Zauberstab im Gefäß, und zwar bis er unten auf dem Boden aufsetzt. Jetzt starte die Maschine und lass sie so lange quirlen bis die untere Schicht schön hellgelb aussieht. Dann ziehst du den Stabmixer mit laufenden Messern ganz langsam hoch. Dabei wird nach und nach exakt die richtige Menge an Öl in die Senf-Ei-Masse eingearbeitet. Hast du den Eindruck, die Sache wird zu zäh, gib vorsichtig ein bisschen mehr Öl dazu. Und, schwupps, ist die Majonäse fertig. Füll die Soße in eine passende Rührschüssel um und rühr den geriebenen Parmesan unter. Würze mit ein paar Spritzern Zitronensaft und Worcestersauce und schmeck noch einmal mit Pfeffer

und Salz ab.

Varianten: Mit ein wenig Milch wird die Majonäse noch feiner und runder. Kapern könnte man auch noch hineinmischen. Manche finden diese Soße leckerer, wenn nicht Oliven-, sondern ein neutrales Öl verwendet wird. Übrigens: In den USA werden in Restaurants NIE rohe Eier verarbeitet; stattdessen werden die zu verarbeitenden Eier vor der Verarbeitung rund eine Minute in kochendes Wasser gelegt und eiskalt abgeschreckt. Man kann sie dann aufschlagen wie rohe Eier und sogar das Dotter ganz gut vom Eiweiß trennen. Geschmacklich macht das keinen Unterschied. In einer Variante, die ich gefunden habe, wird angeordnet, zwei GANZE, wachweich gekochte Eier als Basis zu verwenden – das hat bei mir nicht so gut geklappt.

Serviert wird der Caesar's Salad traditionell am Tisch. Du trägst also die Schüssel mit den Romana-Streifen, die mit der Majonäse und die mit den Croutons auf. Alle Bonuszutaten (Hähnchen, Tomaten etc.) stehen zur Selbstbedienung bereit. Du breitest ein Bett aus Salat auf dem jeweiligen Teller, gießt künstlerisch die Soße darüber, streust Croutons darauf und hobelst dann ad hoc die Parmesan-Späne dazu. Durchmischt wird dieser wunderbare Salat übrigens grundsätzlich nicht.