



## Caesar Salad mit Hähnchenbrustfilet

4 Portionen

2 EL Honig  
4 EL + 100 ml Olivenöl  
1 TL edelsüßer Paprika  
Pfeffer  
2 kleine Hähnchenbrustfilets  
4 Knoblauchzehen  
4 Scheiben Toastbrot  
6 Sardellenfilets (Glas, in Salz eingelegt)  
1 Zwiebel  
50 g Parmesan  
2 Eier  
1 EL Butterschmalz  
Salz  
1 großer Römersalat [2 kleine]  
1 TL Senf  
1 TL Zitronensaft  
Worcestershiresauce

1 EL Honig, 1 EL Olivenöl, Paprika und eine Msp. Pfeffer verrühren, das Fleisch damit bestreichen und am besten in einem Plastikbeutel (Luft herausdrücken!) mindestens 60 Min. marinieren.

Knoblauch pellen, Keim entfernen und grob hacken

Toastbrot in Würfel schneiden

Sardellen abspülen, kurz wässern und fein hacken

Zwiebel pellen und fein würfeln

Parmesan grob reiben

Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden

Römersalat waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin bei mäßiger Hitze ca. 12 Min. braten. Salzen und dann abkühlen lassen. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch darin anschwitzen und wieder entfernen, dann die Brotwürfel darin rösten, bis sie schön knusprig sind. Herausnehmen und auf Küchentrepp abkühlen lassen. Eigelb, 1 EL Honig, Zitronensaft und Senf verrühren. Die 100 ml Öl in dünnem Strahl zugeben. Zwiebel und Sardellen unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Worcestershiresauce abschmecken. Römersalat, die Soße, den Parmesan und die Brotwürfel vermengen und auf Teller verteilen. Die Hähnchenbrustfilets in Scheiben schneiden und darauf anrichten.

Dazu ein leichter Weißwein oder Rosé.