



schale · 1 15,5 cm · no. 1989/013

## POLETTOS CAESAR SALAD MIT PFEFFERTHUNFISCH

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 Eigelb, ½ Knoblauchzehe, fein gewürfelt, 1 Sardellenfilet, 50 ml Trockenbeereausleseessig, 100 ml bestes Olivenöl, 50 ml Geflügelbrühe, Salz, Pfeffer Worcestershiresauce, 4 Minirömersalate, 4 dünne Scheiben Ciabatta, 2 EL Olivenöl zum Braten, 1 Knoblauchzehe, angedrückt, 2 Thymianzweige, 80 g Parmesan, 60 g gerieben, 20 g gehobelt, 200 g Thunfisch in Sushiqualität, jeweils 1 EL weiße, schwarze und Szechuanpfefferkörner im Mörser gemahlen, 1 EL Fleur de Sel, 2 EL Olivenöl zum Braten

### ZUBEREITUNG:

Für das Dressing: Die Knoblauchzehe mit dem Eigelb, Sardellenfilet, Essig und 20 g geriebenem Parmesan fein pürieren. Langsam das Olivenöl einrühren, mit der Brühe verdünnen und mit Salz, Pfeffer und Worcestershiresauce abschmecken. Die Römersalate puzen und waschen. Die Salatblätter auf einem Küchentrepp oder in einer Salatschleuder trocknen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Knoblauchzehe und die Thymianzweige dazugeben und die Brotscheiben darin goldbraun braten. Die Brotscheiben auf einem Küchentrepp entfetten.

Für den Thunfisch: Den gestoßenen Pfeffer mit dem Fleur de Sel mischen. Den Thunfisch in breite Streifen schneiden und diese in der Pfeffermischung „panieren“. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Thunfischstücke kurz von allen Seiten anbraten. Der Thunfisch sollte im Kern noch roh bleiben.

Zum Anrichten: Das Dressing mit dem geriebenen Parmesan in einer Schüssel mischen, die Salatblätter dazugeben und vorsichtig marinieren. Die Salatblätter auf vier Teller verteilen, den Thunfisch in mundgerechte Stücke schneiden und darauf verteilen. Den Salat mit jeweils einer gerösteten Brotscheibe und Parmesanhobeln garnieren.