



Caesars Salat mit Hühnerbrust

Zutaten für vier Personen:

- 2 Salatherzen (siehe Tipp)
- 2 ausgelöste Hühnerbrüste
- 2 EL Olivenöl
- 1 Thymianzweig
- Salz
- Pfeffer
- 2 Scheiben Brot (Ciabatta)
- 4 - 6 kleine Tomaten
- 1 Handvoll Rucola
- Salatblätter zum Anrichten

Marinade:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Eigelb
- 1 EL Estragonessig
- 2 EL Zitronensaft
- etwas Zitronenschale
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Magerquark
- 2 EL Joghurt
- 1 Spritzer Worcestershiresauce

Zunächst die Hühnerbrüste in einer Pfanne in sehr wenig Öl langsam saftig braten. Dabei den Thymianzweig ins Öl legen, das Fleisch auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Sobald sie auf beiden Seiten schöne Farbe angenommen haben, in Alufolie wickeln und zum Nachziehen in den 70 Grad warmen Ofen stellen.

Das Weißbrot grob würfeln, im verbliebenen Bratfett in der Pfanne knusprig braten. Dabei immer wieder die Pfanne schütteln und schwenken, damit die Würfel rundum bräunen.

Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, eiskalt ablöschen und pellen. Anschließend die Tomaten vierteln oder halbieren. Den Rucola verlesen und gründlich waschen. Auch die übrigen Salatblätter zum Anrichten waschen und gut abtropfen.

In einer Schüssel oder einem Mixbecher die Zutaten für die Marinade füllen: den zerdrückten Knoblauch, das Eigelb, Senf, Estragon-Essig, Zitronensaft,



Zitronenschale, Salz, Pfeffer und Worcestershiresauce sowie das Öl und den Bratenjus aus der Folienpackung.

Mit dem Mixstab pürieren oder mit einer Gabel rühren, bis alles cremig ist und sich miteinander verbunden hat. Quark und Joghurt am Ende mit einer Gabel untermischen (nicht mit dem Mixstab, die Sauce wird sonst zu flüssig).

Den Salat anrichten, am besten portionsweise in Schalen oder tiefen Tellern: Zuerst die Salatblätter als Bett verteilen, Rucola und Tomatenviertel dazwischen legen. Die Hühnerbrust, schräg in dünne Scheiben geschnitten, hübsch darauf setzen und ebenfalls die gerösteten Brotcroutons verteilen. Am Ende über alles die Marinade geben und fertig.