Ölz Sandwich Toast

mit Caesar Salad

Zutaten
12 Scheiben Ölz Sandwich Toast
2 Bio-Eigelb
1 TL Dijon-Senf
1 TL Sardellenpaste
etwas Worchestersauce
2 EL weißer Balsamico-Essig
1 Spritzer Zitrone
1 Knoblauchzehe geschält und zerdrückt
Salz
schwarzer Pfeffer
50 g Olivenöl
150 g Sonnenblumenöl
60 g geriebener Parmesan
4 Stk Romanasalat
1 Bund Rucola in feine Streifen geschnitten
12 Stk Datteltomaten
50 g Parmesan
360 g Maishähnchenbrust

Zubereitungszeit
15 min

1. In einer großen Schüssel Salz, Pfeffer, Essig, Zitronensaft, Knoblauch, Senf, Worcestersauce, Sardellenpaste und Eigelb gründlich vermengen. Unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen Öl dazu träufeln, bis eine sämige Mayonnaise entsteht.
2. Danach geriebenen Parmesan in die Vinaigrette einrühren.
3. Romanasalat von den äußeren Blättern befreien, in feine Streifen schneiden, waschen und gut trockenschleudern.
4. Bund Rucola in feine Streifen schneiden.
5. Datteltomaten vierteln.
6. Maishähnchenbrust in 1,5 cm Würfel schneiden, mit Salz & Pfeffer würzen und in etwas Öl scharf anbraten.
7. Romanasalat, Rucola, Datteltomaten und warme Geflügelwürfel vorsichtig mischen, mit der Vinaigrette marinieren und auf dem getoasteten Ölz Sandwich Toast anrichten, mit etwas Parmesan bestreuen.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

