

The one and only Caesar Dressing

Cremiges, dickflüssiges Caesar Dressing mit Parmesan, Dijon-Senf und Sardellen, im Mixer aufgeschlagen. Umschließt jeden Salat.

ZEIT	PORTIONEN	KATEGORIE
10 Min.	4	Saucen

Enthält

- Eier
- Fisch
- Milch
- Senf

Das Eigelb wird roh verwendet: frische Eier nehmen und das Dressing gekühlt innerhalb von 1–2 Tagen aufbrauchen.

Zutaten

- ☐ 1 Eigelb
- ☐ ½ EL Senf (am besten grober Dijon)
- ☐ 1 Zehe Knoblauch
- ☐ 50 ml kaltes Wasser (ca.)
- ☐ ½ TL Sardellenpaste
- ☐ Parmesan, gerieben (lieber etwas mehr) nach Geschmack
- ☐ 400 ml neutrales Öl (ca.)
- ☐ Salz, Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- 1 Eigelb, Senf, Knoblauch, Sardellenpaste, Parmesan und das Wasser in einen hohen Becher geben und anmischen.
- 2 Unter ständigem Mixen das Öl langsam einfließen lassen, bis eine Emulsion entsteht.
- 3 Ist das Dressing zu dick oder noch zu wenig, etwas Wasser nachgießen und mit Öl weiter aufmixen. Am Ende soll es dickflüssig sein und den Salat gut umschließen. Über Wasser und Öl lassen sich Konsistenz und Menge frei steuern.
- 4 Mit Pfeffer und erst zum Schluss mit Salz abschmecken.

Tipp

Salz am Anfang sparsam einsetzen, der Parmesan bringt schon genug mit. Ergibt ca. 500 ml Dressing.

Allergen-Hinweise nach bestem Wissen und für die im Rezept genannten Standardzutaten. Zutaten von Herstellern können abweichen, bitte Verpackungsangaben prüfen. Bei Allergie oder Unverträglichkeit im Zweifel nachfragen.

Marcus' eigenes Rezept.

Marcus mit C · Rezeptkarte