

REZEPTE, DIE BLEIBEN.

# ROASTED CAESAR

Romana · Radicchio · Parmesan

Signature Recipe  
**Ben Henger**

FOOD.  
PEOPLE.  
GOOD TIMES.



# DIE BASIS

## Romana · Radicchio · Parmesan

Für 2 Personen · ohne Hähnchen

### 01 SALATE

2 Romana-Herzen und 1 kleinen Radicchio waschen und sehr gut abtropfen. Längs halbieren oder vierteln, Strunk so belassen, dass die Blätter zusammenhalten.

### 02 DRESSING

1 Eigelb, 1 EL milden Essig, ½ TL Senf, 1 TL Worcestersauce und zunächst 1 EL Saft von 1 Zitrone verrühren. 140 ml Olivenöl langsam unterschlagen.

### 03 WÜRZEN

1 fein geriebene Knoblauchzehe und 1 TL gehackte Sardellen einrühren. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und bei Bedarf mehr Zitronensaft abschmecken. Schnittlauch fein schneiden und einen Teil unterheben.

### 04 RÖSTEN

Salatschnittflächen mit den übrigen 10 ml Olivenöl dünn bestreichen. In heißer Grillpfanne auf der Schnittfläche kräftig rösten, bis sie Farbe haben. Innen soll der Salat noch Biss behalten.

### 05 ANRICHTEN

Salat auf einer Platte verteilen, Dressing darübergeben und mit 4 EL gehobeltem Parmesan sowie dem restlichen Schnittlauch bestreuen. Sofort servieren.



**Röstaromen am  
Rand. Biss im  
Herzen.**

# ALLES BEREIT.

## Einkauf · Zubehör · Alternativen

Für 2 Personen · ohne Hähnchen

### 01 EINKAUF

- ☐ **2 Romana-Herzen · 1 kleiner Radicchio**

Alternative: Chicorée statt Radicchio.

- ☐ **1 Eigelb · 150 ml Olivenöl insgesamt**

Alternative: pasteurisiertes Eigelb; mildes Rapsöl.

- ☐ **1 EL heller Essig · ½ TL Senf · 1 Zitrone**

Alternative: milder Balsamico; Säure portionsweise zugeben.

- ☐ **1 TL Worcestersauce · 1 TL Sardellen · 1 Knoblauchzehe**

Alternative: Sardellenpaste vorsichtig dosiert.

- ☐ **4 EL Parmesan · Schnittlauch · Salz · Pfeffer · Zucker**

Alternative: gereifter Hartkäse; Schnittlauch nach Bedarf.

### 02 ZUBEHÖR

#### PFANNE + TOPF

Alternative: Bräter; ausreichend Fläche zum Rösten.

#### MESSER + BRETT

Alternative: Küchenmesser und rutschfestes Brett.

#### WAAGE + SCHÜSSEL

Alternative: Messbecher für Flüssigkeiten.

#### GRILLPFANNE + SCHNEEBESEN

Alternative: Grillplatte; Stabmixer für die Emulsion.

### VOR DEM START

Das Dressing enthält rohes Eigelb: vorzugsweise pasteurisiert verwenden, frisch zubereiten und kalt halten. Gut getrockneter Salat bräunt, nasser Salat dünstet.

Mengenangaben sind Richtwerte. Produktqualität, Größe und Wassergehalt der Zutaten sowie Kochgeschirr, Hitze und Garzeit können den Bedarf verändern. Konsistenz prüfen und nach Geschmack abschmecken.

Rezept: Ben Henger · Food-Abbildung: KI-generiert · Alternativen redaktionell ergänzt.