

Focaccia mit Perlhuhn und Caesar-Dressing

 happy-mahlzeit.com/2019/08/04/focaccia-mit-perlhuhn-und-caesar-dressing/

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Focaccia
- 200g Perlhuhnbrust
- 1/2 Römersalat
- 6 Kirschtomaten
- 1 TL Kapern
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Anchovis
- 2 Eier
- 250ml Öl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Perlhuhnbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch mit der Hautseite nach unten darin anbraten.

Für das Dressing die Eier trennen. Anchovis, Kapern und Knoblauch fein hacken und 2 Eigelbe dazugeben. Mit dem Öl auffüllen und das Ganze mit einem Stabmixer langsam vom Becherboden beginnend pürieren. Dabei langsam den Stabmixer nach oben ziehen, bis eine sämige, dickflüssige Mayonnaise entstanden ist.

Das Focaccia halbieren und in der Pfanne kurz anrösten. Den gewaschenen Römersalat und die halbierten Kirschtomaten mit dem Dressing vermischen. Den Salat auf eine Hälfte des Brotes geben, das Fleisch in Scheiben schneiden und auf den Salat legen.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 5.8.2011