



Asian Caesar Salad

Rezept von **Reto Mathis**
Mathis' Food Affairs, St. Moritz



Salat

- 1 Roman Lettuce (Lattich),
in Streifen geschnitten
- 4 Eigelb
- 20 g Zitronengras, fein gehackt
- 1 dl Zitronensaft
- 5 Kaffirlimettenblätter,
fein gehackt
- 30 g Dijon-Senf
- 10 g Currypulver
- ½ dl Fischsauce
- 15 g Knoblauch, zerdrückt
- ½ dl Essig
- 1 dl Sesamöl
- 2 dl Sonnenblumenöl
Salz und Pfeffer
- 2 Scheiben Toastbrot,
in kleine Würfel geschnitten
- 3 EL Sesamöl zum Rösten
- 50 g Sprossen zum Garnieren
- 40 g Parmesan, gerieben

Poulet

- 400 g Pouletbrust, in Streifen geschnitten
- 1 dl Kikkoman Sojasauce zum Marinieren
- 1 dl Sweet-Chili-Sauce
- 1 EL frischer Koriander, gehackt
- 1 EL Petersilie, gehackt

Zubereitung Salat Eigelb, Zitronengras, Zitronensaft, Kaffirlimettenblätter, Senf, Currypulver, Fischsauce, Knoblauch, Essig, Sesamöl und Sonnenblumenöl gut mixen. Sauce abschmecken. Toastwürfelchen im Sesamöl rösten.

Zubereitung Poulet Pouletstreifen mit der Sojasauce gut marinieren. In einer Teflon- oder Bratpfanne Öl erhitzen und die marinierten Pouletstreifen scharf anbraten. Vom Feuer nehmen und mit Sojasauce und Sweet-Chili-Sauce ablöschen. Koriander und Petersilie dazugeben und einige Minuten darin ziehen lassen.

Anrichten Caesar Salad gut mit der Sauce vermischen, anrichten und mit den Pouletstreifen garnieren. Die gerösteten Croûtons darüber streuen und mit Sprossen und Parmesan garnieren.

Zutaten für 4 Personen

