

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #86

Mit Marc's Schnelle Küche

Caesar Salad mit Schweinelende

Zutaten:

2 Romana Salatherzen
600gr. Schweinelende
1 Parmesan
2 BE. Schmand
1 Zitrone
2 Zehen Knoblauch
2EL Senf
125gr Butter
Toastbrot
Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:

Toastbrot von der Rinde befreien und in Butter goldgelb braten, sodass Croutons entstehen. Die Schweinelende von der Silberhaut und Sehnen befreien und in Medaillons schneiden und danach anbraten.

Aus dem Schmand, Zitrone, Knoblauch, und dem geriebenen Parmesan ein Dressing herstellen und würzen.

Die Salatherzen grob schneiden und kurz durchwaschen.

Die Medaillons schön rosa braten und vom Herd nehmen und ruhen lassen.

Die Salatherzen in das Dressing geben und vermengen.

Nun kann man das ganze schon anrichten die Medaillons oben auf den Salat legen und mit den selbstgemachten Croutons bestreuen.

Viel Spaß beim nachkochen!

Euer Marc André De Zordo