

Caesar Salad Hähnchenbrust „Piccata Milanese“



Zutaten (für 4 Personen)

**4 Stk. Hähnchenbrustfilet
„Piccata Milanese“**
(Art.Nr: 9009)

Caesar Salad

2 Römersalat Köpfe
30 g Parmesan
4 Sch. Toastbrot
Olivenöl
Salz, Pfeffer
Butter

Dressing

1 Eigelb
20 g Parmesan
1 Knoblauchzehe
2 TL Dijonsenf
20 g Sardellenfilet (Dose)
1 Zitrone
130 g Kernöl oder Sonnenblumenöl
3 EL Schmand
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Hähnchenbrustfilets „Piccata Milanese“ für 3-4 Minuten auf beiden Seiten anbraten und abkühlen lassen.
2. Den Römersalat putzen und waschen.
3. Toastbrot in Würfel schneiden, würzen und in Butter rösten.
4. Parmesan grob hobeln.
5. Für das Dressing aus Eigelb und Öl, durch langsames Eingießen des Öles, eine Emulsion herstellen.
6. Alle anderen Zutaten zugeben und durchmischen.
7. Hähnchenbrust „Piccata Milanese“ in Streifen schneiden und on Top auf dem Salat verteilen.

Tipp: Hähnchenbrustfilet „Piccata Milanese“ in der Pfanne für 3-4 Minuten auf beiden Seiten schwenken.