Feldsalat Caesar Style mit Hähnchen-Schaschlik-Spießen

Für zwei Personen:

Für den Salat:

300 g Feldsalat	4 Hähnchenkeulen	

Für das Caesar-Dressing:

100 g Mayonnaise	15 g Senf	20 ml Zitronensaft
1 Sardelle,geschn.	1 Knoblauchzehe, püriert	20 ml Olivenöl
30 g Parmesan, gerieben	1 TL Puderzucker	Salz, Pfeffer

Marinade	1 große Zwiebel, geschn.	1 Knoblauchzehe, geschn.
1 EL Mayonnaise	1 EL Crème-fraîche	1 EL passierte Tomaten
2 EL Sojasoße	Salz, Pfeffer	1 Chili
1 Msp. Paprikapulver	1 Lorbeerblatt	1 Limette, Saft

Toppings:

Brotcroutons	Parmesan	Rote Bete, gewürfelt
Tomaten, gewürfelt	Schnittlauch	

Alle Zutaten für das Dressing in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer pürieren, anschließend kaltstellen.
Nun die Zutaten für die Marinade mischen. Hähnchenkeulen in der Marinade wenden und mindestens eine Stunde darin ziehen lassen, damit sie das Aroma gut aufnehmen.
Hähnchen aus der Marinade nehmen, in drei Zentimeter große Würfel schneiden und auf Spießchen stecken. Spieße entweder auf dem Grill oder in einer Grillpfanne rundherum scharf anbraten, dann durchgaren.
In der Zwischenzeit Feldsalat gründlich waschen. Vor dem Anrichten nach Geschmack mit dem Caesar-Dressing vermengen. Die gegrillte Rote Bete mit den Tomatenwürfeln über den Salat geben. Die noch heißen Hähnchen-Schaschlik-Spieße auf dem Salat platzieren und alles mit frisch geriebenem Parmesan, knusprigen Brotcroutons und Schnittlauch dekorieren.

Alexander Wulf am 04. Juli 2025