



Caesar Salad mit Poulet

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Salat

- 4 Eier
- 1 Lattich, klein
- 4 EL Parmesan, gerieben

Lattich waschen, schneiden und auf den Tellern anrichten. Parmesan beiseitestellen.
Eier in den gelochten Garbehälter geben und in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.
Dämpfen 100 °C während 18 Min.
Eier abschrecken, schälen und zum Anrichten zur Seite stellen.

Dressing

- 100 g Aioli
- 2 EL Fischeauce
- ½ Zitrone, Saft und Schale
- ½ Bund Schnittlauch

Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Schnittlauch waschen und fein schneiden. Alle Zutaten miteinander vermischen und beiseitestellen.

Poulet

- 12 Pouletfilets
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 4 Specktranchen
- 1 Fladenbrot

Pouletfilets auf das mit Backpapier belegte Kuchenblech legen, mit Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.



**Gerät heizt vor****Garraum auf 230 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen**

Specktranchen in Stücke schneiden und zu den Pouletfilets auf das Blech legen. Blech in den Garraum schieben. Backen.

Backgut einschieben**Heissluft mit Beschwaden 230 °C während 8 Min.**

Fladenbrot in grössere Stücke zerteilen und auf das mit Backpapier belegte Edelstahlblech legen. Blech in den heissen Garraum schieben. Weiterbacken.

Zutaten begeben**Heissluft mit Beschwaden 230 °C während 4 Min.**

Poulet, Speck, Brot und Ei auf dem Salat anrichten. Dressing und Parmesan zugeben.

Zubehör

Garbehälter gelocht, 430 × 370 × 25 mm

Kuchenblech

Edelstahlblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

14.12.2021