

Römersalat mit Hähnchen, Almkäse und Blutorangenfilets



Zutaten:

- **Mayonnaise:**
- 1 Ei (M)
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 2 EL Weißweinessig
- 1 – 2 kleine, junge Knoblauchzehen
- 3 klein geschnittene Sardellen
- 35 g frisch geriebener Allgäuer Almkäse
- Abrieb 1 Bio-Zitrone
- 250 ml Sonnenblumenöl

- **Für den Salat:**
- 2 Hähnchenbrüste mit Haut
- schwarzer Pfeffer, Koriandersamen aus der Mühle
- Abrieb 1 Bio-Orange
- Rapsöl zum Anbraten
- 2 Blutorangen, filetiert
- 1 Römersalat, gewaschen, Blätter abgetropft, in breite Streifen geschnitten
- 2 Scheiben Toastbrot, klein gewürfelt
- 1 EL Walnussöl
- 1 EL Butter
- ca. 30 g feine Scheiben vom Kräuter-Almkäse
- 2 EL grob gehackte Blatt Petersilie
- etwas Zitronensaft
- Kräutersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Alle Mayonnaisezutaten der Reihenfolge nach in einen Mixbecher geben. Den Mixstab auf den Boden des

Mixbechers setzen und anschalten, dabei den Mixstab noch nicht bewegen. Erst wenn die Masse am Becherboden anfängt zu emulgieren, den Mixer durch die Masse ziehen und alles so lange mixen, bis eine homogene, feinporige Mayonnaise entstanden ist. Mit schwarzem Pfeffer und evtl. mit ganz wenig Kräutersalz würzen.

Die Hähnchenbrüste mit Pfeffer, Koriander und Orangenabrieb würzen. Die Hähnchenbrüste in einer Pfanne im Walnussöl auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Dann im Ofen bei 120 Grad 15-20 Minuten gar ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Brotwürfel in einer anderen Pfanne mit Sonnenblumenöl und Butter goldgelb braten. Alternativ können die Brotwürfel auch auf einem Backblech bei 150 ° Heißluft ca. 10 Min. geröstet werden. Brotwürfel auf einen Teller legen. Die Hähnchenbrüste mit Kräutersalz würzen und ruhen lassen.

Den Salat mit einem Teil der Mayonnaise mischen, evtl. noch mit etwas Zitronensaft und Kräutersalz abschmecken. Auf Tellern anrichten, die Hähnchenbrüste in Streifen schneiden und mit den Orangenfilets über den Salat legen. Mit der restlichen Mayonnaise beträufeln. Mit den Croutons, Käsespänen und Blattpetersilie bestreuen.