



KNUSPRIGER CAESAR SALAT

Zutaten

Knuspriger Fasan:

- 2 Fasanenbrüste
- 2 Römersalat (Romana-Salat), grob geschnitten
- 30 g Parmesan, frisch gerieben
- 25 g Butter
- 1 EL Olivenöl
- 90 g Panko-Semmelbrösel
- 60 g Weizenmehl
- 1 Ei, geschlagen
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Caesar-Salat Dressing:

- 90 g Mayonnaise
- 30 g Parmesan, frisch gerieben
- 1 Knoblauch, gepresst
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- Ein Spritzer frischer Zitronensaft

Method

Panko-Semmelbrösel in eine flache Schüssel geben. Das Ei in eine andere Schüssel aufschlagen und mit einer Gabel verquirlen. Als nächstes Mehl in eine dritte flache Schüssel mit Salz und Pfeffer geben und vermischen.

Die Fasanenbrust zuerst mit Mehl bedecken. Als nächstes das Fleisch in Ei tauchen und mit den Panko-Semmelbröseln bedecken.

Die Fasanenbrust nun in Olivenöl und Butter in einer Bratpfanne anbraten. Die Kochzeit beträgt ca. 2 Minuten auf jeder Seite und 5 Minuten Ruhezeit, bevor Sie es in Scheiben schneiden.

Mischen Sie nun alle Zutaten für das Dressing. Salat und Dressing in eine Schüssel geben und alles vermischen bis der Salat großzügig mit dem Dressing bedeckt ist. Anschließend auf zwei Teller verteilen. Knusprigen Fasanenbrüste in Scheiben schneiden und auf den Salat legen. Zum Abschluß ein paar fein geschabte Parmesan-Streifen und Croutons hinzu geben und genießen.

Viel Spaß beim Jagen und viel Spaß beim Kochen.

 30 min.