



AUGUST ESER
RHEINGAU

Caesar Salad - Rheingau Style

Rezeptidee: Gutsküche August Eser

Dazu schmeckt uns der Riesling trocken Oestrich vom Löss VDP.ORTSWEIN, denn die noch dezente Restsüße fängt die Aromen von Käse und Gemüse sehr gut ein.

Zutaten/ Einkaufsliste für 4 Personen

½ Baguette
125g Parmigiano Reggiano D.OP.
4 Romanasalt-Herzen
2 Eigelb
50 g Anchovifilets in Öl
3EL Zitronensaft
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das Baguette in Würfel schneiden. 50g Käse hobeln, den Rest fein reiben.
Salat waschen, trocknen und in mundgerechte Stücke schneiden.
In einer Schüssel die Brotwürfel mit 2 EL Olivenöl, Salz und frischem Pfeffer mischen und dann in einer Pfanne von allen Seiten zu knusprigen Croutons braten.
Anchovis fein hacken oder zu einer Paste zerdrücken und das Eigelb dazugeben. Zitronensaft und Parmesan unterrühren und langsam das Olivenöl dazugeben und zu einem glatten Dressing verrühren.
Das Dressing über den Salat und die Croutons und den gehobelten Parmesan am Ende darüberstreuen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung dieses Gerichtes und einen guten Appetit!

Dodo Freiherr zu Knyphausen und Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

Ihre Dodo und Désirée zu Knyphausen

Weingut August Eser, Friedenslatz 19, 65375 Oestrich-Winkel Tel. 06723-5032, www.eser-wein.de