

Cobb Salad aus dem “Brown Derby” Restaurant in Hollywood



- **Küche:**Amerikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der legendäre „Cobb Salad“, Klassiker der Schönen und Reichen in LA

Zutaten

- 2 gekochte oder gebratene Hühnerbrüste
- 8 Streifen knuspriger Bacon
- 3 hart gekochte Eier
- 100 g zerkrümelten Roquefort - Käse
- ½ Kopf Eisbergsalat
- ½ Bund Kresse

- 1 kleiner Chicoree-Kopf
- ½ Kopf Romana Salat
- 2 gehäutete, geviertelte Tomaten
- 1 vollreife, aber feste Avocado
- 1 El Schnittlauch, gehackt
- Für den original Cobb - Salat Dressing:
- 4 cl Wasser
- 4 cl Tasse Rotweinessig
- Saft einer ½ Zitronen
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ½ TL Worcestershiresauce
- ½ TL Senf
- ½ Knoblauchzehe, gehackt
- 4 cl Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Blattsalate putzen, in mundgerechte Stücke schneiden / zupfen, in kaltem Wasser "knackig auffrischen".

Schritt3

Die geschälte, entkernte Avocado in dünne Scheiben schneiden, die Tomaten in kochendem Wasser kurz brühen, abkühlen und vierteln. Schnittlauch und Kresse hacken, die hart gekochten Eier grob hacken.

Schritt4

Den Frühstücksspeck in einer Stielpfanne mit wenig Fett trocken, knusprig herausstraten.

Schritt5

Das original Cobb-Salat Dressing:

Schritt6

Die Zutaten miteinander verrühren und zuletzt mit dem Olivenöl aufziehen".

Schritt7

(Hält sich in einem Schraubglas längere Zeit im Kühlschrank)

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die bunten Salate mit der Kresse und dem Schnittlauch mischen und die weiteren Zutaten fein säuberlich, getrennt auf dem Teller anrichten; das Vermischen mit dem separat gereichten Cobb Salat Dressing übernimmt der Gast selbst.

Schritt10

Das kann so gehen:

Schritt11

Die Avocado in Scheiben zunächst „fächerförmig“ auf einem kalten Teller anrichten. Den Salat in die Mitte geben, 1- 2 Chicorrèe Blätter hinein stecken, die Tomatenwürfel platzieren.

Schritt12

Die tranchierte Hühnerbrust darüber geben, die Eier in Scheiben oder gehackt, verteilen. Jeweils 2 Scheiben kross gebratenen Bacon darüber geben und über Allem den gekrümelten Roquefort - Käse streuen.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cobb-salad-aus-dem-brown-derby-restaurant-in-hollywood/>