

VITELLO TONNATO



Basisrezept Wildeisen verfeinert von Tinu.

Zutaten (für 4-6 Personen)

- Roastbeef oder kalter Braten (Kalb oder Schwein) pro Person ca. 100-150g
- 200g Thon (im eigenen Saft – nix Öl usw.)
- Option: 4-6 Sardellenfilets (mag Tinu nicht – also ohne!)
- 200 g Mayonnaise (keine Light Produkte)
- 1,5 Esslöffel Kapern (die Grossen, fleischigen abgetropft)
- 1-2 Spritzer Limettensaft (Zitronensaft aus dem Fläschen geht auch 😊)
- 2 Esslöffel Bouillon Sud (der italienische 😊)
- 2,5 Esslöffel fester Rahm (italienischer oder Kochsahne)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle (ca. je 4-5 Drehungen bei der normalen Mühle)
- On top - ein Spitzer Stravecchio (italienischer Brandy)

Zubereitung

1. Für die Sauce gut abgetropften Thon, die unter Wasser ab gespülten Sardellenfilets (Option), Mayonnaise, Kapern und Zitronensaft im Mixer oder mit dem Stabmixer gut pürieren.
2. Sauce mit Bouillon Sud und Rahm verdünnen, mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und nochmals cremig pürieren. Dann mit dem Löffeli probieren, mit kleinen oder grossen Kapern garnieren und als Option etwas gehackte, glatte Petersilie drüberstreuen.