

Vitello Tonnato

 6 Portionen 45 min

Zubereitung

- 1 Die Eier hart kochen (für 11 Minuten ins kochende Wasser geben). Abkühlen lassen und das Eigelb herauslösen.
- 2 Die zwei Eigelb mit dem Thunfisch, den Sardellen und den Kapern in den Mixer geben und ordentlich durchmixen.
- 3 Zitronensaft, Gemüsebrühe und Olivenöl dazugeben und alles zu einer glatten Sauce mixen. Bei Bedarf nach und nach Olivenöl und Gemüsebrühe hinzugeben, bis die Sauce die gewünschte Cremigkeit hat.
- 4 Das Fleisch ggf. aufschneiden, auf einem Teller ausbreiten und die Sauce darüber verteilen. Nach Wunsch mit Kapern (oder Kapern-Äpfeln) garnieren.

Zutaten

- 2 Eier (Größe M)
- 3 Sardellenfilets
- 200 g Thunfisch (abgetropft)
- 3 EL Kapern
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Gemüsebrühe
- 1 Zitrone

ausr. Roastbeef

Am geschmackintensivsten sind die Nonpareilles-Kapern.