

Rezept

Crema Al Vitello Tonnato

Ein Rezept von Crema Al Vitello Tonnato, am 17.04.2024

Zutaten

75 g Thunfisch in Öl (aus der Dose)	2 Sardellenfilets
1 EL Kapern (aus dem Glas)	1 sehr frisches Eigelb
2 EL Zitronensaft	4 EL Olivenöl
2 EL Weißwein (ersatzweise Sahne)	Salz
frisch gemahlener Pfeffer	100 g dünn geschnittenes Roastbeef
einige Blättchen Petersilie zum Garnieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Den Thunfisch in einem Sieb gut abtropfen lassen und zusammen mit Sardellenfilets und Kapern mit dem Pürierstab oder in einem Mixer fein pürieren.

2. Das Eigelb und den Zitronensaft mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig schlagen, dann unter ständigem Rühren tropfenweise das Olivenöl dazugeben, bis eine dickcremige Sauce entstanden ist. Die Fisch-Kapern-Masse und den Weißwein untermischen. Die Sauce pikant mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Für die Nudeln reichlich Salzwasser aufkochen lassen und die Nudeln darin nach Packungsangabe al dente kochen. Abgießen, abtropfen lassen und mit der Thunfischsauce mischen. Die Roastbeefscheiben rundherum anrichten, mit Petersilie bestreut servieren.