

Rezept

Huhn und Lamm mit Thunfischsauce

Ein Rezept von Huhn und Lamm mit Thunfischsauce, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 1 Stange Staudensellerie
je 1 Zweig Rosmarin, Thymian, Oregano und Salbei | 1 Möhre |
| 2 Gewürznelken
Salz | 2 Lorbeerblätter (möglichst frisch) |
| 4 Lammfilets (etwa 200 g)
1/8 l Sonnenblumen- oder Rapsöl | 1 Bio-Zitrone |
| 2 Sardellenfilets in Öl | 2 Wacholderbeeren |
| 1 EL Zitronensaft
Pfeffer
Kapernäpfel zum Garnieren | 2 Hühnerbrustfilets (etwa 400 g) |
| | 2 ganz frische Eigelb |
| | 120 g Thunfisch in Olivenöl |
| | 1 EL kleine Kapern
Salz
dünne Zitronenscheiben |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6-8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Für das Fleisch Sellerie und Möhre waschen oder schälen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Zitrone heiß waschen und in Scheiben schneiden.
2. Sellerie, Möhre, Kräuter, Zitronenscheiben, Gewürznelken und Wacholder in 1 1/2 l Wasser bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. kochen, dann den Sud salzen. Die Hitze reduzieren, die Hähnchenbrustfilets einlegen und etwa 5 Min. ziehen lassen. Lammfilets von den Sehnen befreien, in den Sud geben und noch etwa 5 Min. ziehen lassen. Das Fleisch im Sud erkalten lassen.
3. Für die Sauce die Eigelbe in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab durchmischen. Nach und nach das Öl einfließen lassen, bis eine dicke Mayonnaise entsteht. Thunfisch und Sardellenfilets abtropfen lassen, grob hacken und mit den Kapern untermischen, bis eine homogene, dicke Sauce entstanden ist. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Das Fleisch aus dem Sud nehmen (diesen für eine Suppe verwenden), abtropfen lassen und mit einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden. Nach Sorten getrennt auf einer Platte anrichten. Die Sauce separat dazu reichen oder in Klecksen auf dem Fleisch verteilen. Mit Zitronenschnitzen und Kapernäpfel garnieren und mit knusprigem Weißbrot servieren.