

Rezept

Vitello Tonnato für zwei

Ein Rezept von Vitello Tonnato für zwei, am 07.11.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 kleine Dose Thunfisch (in Öl, 80 g) | 2 EL kleine Kapern (aus dem Glas) |
| 1 Bio-Zitrone | 1 Stängel Petersilie |
| 1/4 TL gekörnte Gemüsebrühe | 4 EL Salatmayonnaise |
| Salz | Pfeffer |
| Zucker | ca. 250 g gegarter Kalbsbraten |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Den Thunfisch in einem Sieb abtropfen lassen. Die Hälfte der Kapern fein hacken. Die Zitrone heiß abwaschen, halbieren. Von einer Hälfte etwa 1/3 TL Schale abreiben und den Saft auspressen. Die übrige Hälfte in dünne Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
2. Die Gemüsebrühe in einem hohen Gefäß in 3 EL warmem Wasser auflösen, Thunfisch, Mayonnaise, 1 EL Zitronensaft und Zitronenschale dazugeben und alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Gehackte Kapern und Petersilie unterrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.
3. Den Kalbsbraten in sehr dünne Scheiben schneiden und auf zwei Tellern anrichten. Die Thunfischsauce darüber verteilen und mit den übrigen Kapern und den Zitronenscheiben garnieren. Mit knusprigem Ciabatta servieren.