



Sauce

Thunfisch Sauce

Sauce für Vitello tonnato

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 TL	Milder Senf
1 TL	Zitronensaft
1,8 dl	Olivenöl (kalt gepresst)
2 Stück	Hartgekochte Eier Getrennt in Eigelbe und Eiweiss
150 gr	Thunfisch (aus der Dose), abgetropft
2 Stück	Sardellenfilets (abgespült)
5 Stück	Cornichons, hacken
1 EL	Kapern
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, Chili gemahlen
1 dl	Bouillon (Rindsbouillon)

Zubereitung:

Senf, Zitronensaft, das Weisse der hartgekochten Eier, Olivenöl

In einem hohen, engen Gefäss, das sich für das Mixen von kleineren Mengen eignet, mit dem Stabmixer solange mixen, bis eine cremig-dickliche Sauce entsteht.

Eigelbe der hartgekochten Eier, Thunfisch und Sardellenfilets

Eigelb, Thunfisch sowie die Sardellenfilets beifügen und die Zutaten in die Sauce einmischen.

Bouillon

Nach und nach etwas Bouillon einfügen bis eine sämige, glatte Sauce entsteht.

Cornichons, Kapern

Die gehackten Cornichon sowie die Kapern ebenfalls der Sauce begeben und mit dem Mixer nochmals gut mixen.

Tipp:

Diese Sauce eignet sich für kalten, in feine Scheiben geschnittenen Kalbsbraten. Dabei wird die Sauce über die feinen Kalbsbratenranchen auf dem Teller verteilt.

Einige Kapern für das Dekorieren der Sauce auf die Seite stellen. Fürs Auge wären ein paar Blätter Petersilie (oder Kerbel) sowie eine Cherry-Tomate wünschenswert.