

Vitello tonnato

Aufregende Begegnung zwischen Fol Epi und Finesse

 20 min.

Zutaten für 4:



150 g Thunfisch (Dose)
3 eingelegte Sardellenfilets
150 ml Olivenöl
2 EL eingelegte Kapern
40 g kalte Butter
½ Glas Fischfond
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
Salz und Pfeffer
8 Scheiben Toastbrot
Petersilie
1 Packung Fol Epi Hauchfein Basilikum
1 Packung Herta Finesse Schinken hauchzart

Zubereitung

Für die Thunfischsauce: den Thunfisch, die eingelegten Sardellenfilets, Olivenöl, Kapern, Butter, Fischfond und die Knoblauchzehe in einen Küchenmixer geben. Die Zitrone auspressen und dazugeben. Alles fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Toastbrot mit einem Ring (Durchmesser 4 cm) ausstechen und im Ofen (180 °C Oberhitze) leicht anrösten. Mit Herta Finesse belegen und mit der Sauce beträufeln. Nun den Vorgang mit Fol Epi Hauchfein wiederholen und dekorativ mit Petersilie anrichten.

Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 2640 KJ / 630 Kcal
Eiweiß: 30 g
Fett: 48 g
Kohlenhydrate: 17 g