

Vitello Tonnato

Ein Rezept von Klaus Gutmann, Gasthaus Gutmann.



Vitello Tonnato © Niederösterreich-Werbung/Rita Newman

Infos

 Leicht

Merkmale

- Fischfleisch
- Rind / Kalb
- Schweinefleisch

Zubereitung

- Tunfisch mit Sauerrahm pürieren und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Lungenbraten salzen, pfeffern und scharf anbraten. Rosa braten.
- Etwas Tunfischpaste auf den Teller geben, das abgekühlte Fleisch fein aufschneiden und darauf drapieren.
- Zum Abschluss mit Paradeisern und Kapern garnieren.
- Mit frischem Brot servieren.

Zutaten

- 200 g gekochter Thunfisch
- 200 g Lungenbraten vom Schwein oder Kalb
- 1 EL Sauerrahm
- Essig
- Salz und Pfeffer
- Kapernbeeren
- Kirschartige Paradeiser

Zutaten für 4 Portionen