

Vitello tonnato mit Pouletbrustfilet

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4-5 Pouletbrustfilet
Suppengrün
1 l Bouillon
Lorbeerblatt
2 Büchsen weisser Thunfisch
frische Mayonnaise
Sardellenfilets
Kapern
Zitronenschnitze



Zubereitung:

Den Sud mit Bouillon, Suppengrün und Lorbeerblatt zubereiten, ca. ½ Stunde kochen lassen. Die Hitze reduzieren. Die Pouletbrustfilets im Sud ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Inzwischen die Mayonnaise mit Ei, Oel, Salz und Pfeffer herstellen.

Für die Thunfischsauce den Thunfisch, die Mayonnaise und ein paar Löffel vom abgekühlten Sud, sowie Sardellenfilets ganz fein pürieren.

Die Pouletbrustfilets gut abkühlen lassen. Anschliessend in feine Tranchen schneiden. Die Thunfischsauce darüber geben. Dekorieren mit Zitronenschnitzen, Kapern und Sardellenfilets.