



HOCHLANDRINDER – TONNATO

Vorspeise 80 – 100g pro Person
Hauptgang 150 – 200g pro Person

Hochlandrinder-Saftschinken dünn aufschneiden und nach Belieben auf einen mit Kopfsalat ausgelegten Teller breitgefächert auslegen.

Thonsauce

1/3 Tube Mayonnaise light in einen Becher geben oder eine Mayonnaise selber zubereiten.

1 Dose rosa Thunfisch in Salzwasser abgetropft und
2 Sardellenfilets beides mit dem Stabmixer mixen oder sehr fein hacken und unter die Mayonnaise mischen.

3 – 4 Esslöffel Rahm oder Halbrahm zum Verfeinern und Verdünnen begeben. Die Sauce muss noch dickflüssig sein.

1 Esslöffel Kapern (evt. gehackt) daruntermischen.

Salz, Streuwürze, Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Den Saftschinken mit der Thonsauce überziehen und mit Zitronenscheiben, Tomatenschnitzen, Sardellen oder Kapern garnieren.

Rezept von Christian von Gunten, Lüsslingen

Guten Appetit wünscht Ihnen