

Manzo tonnato

Für 4 Personen

Fleischzubereitung:

1 kg	Siedfleisch durchzogen
1 l	Wasser
5 dl	Weisswein
1	Rüebli
1	keiner Sellerie
1	Zwiebel, besteckt mit 1 Lorbeerblatt und 2 Nelken
2	Knoblauchzehen
2	Zweige Petersilie
1	Thymianzweig
	Pfefferkörner, zerdrückt
1 TL	Salz

Wasser und Weisswein aufkochen. Geschältes und in Stücke geschnittenes Gemüse, besteckte Zwiebel, Petersilie und Pfefferkörner beifügen. Fleisch in den Sud legen und auf kleinem Feuer etwa 3 Stunden simmern lassen (nicht kochen, da das Fleisch sonst zäh wird). Abschmecken und im Sud erkalten lassen. Das Siedfleisch in dünne Tranchen aufschneiden.

Thonsauce:

150 g	Thon im Wasser
4 Stück	Sardellenfilets
150 g	Mayonnaise
1 Esslöffel	Kapern
1 Spritzer	Zitronensaft
2 Esslöffel	Sud vom Fleisch
2 Esslöffel	Halbrahm
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Den gut abgetropften Thon, die mit Wasser abgespülten Sardellenfilets, Mayonnaise und Kapern pürieren, Zitronensaft beifügen. Sauce mit etwas Sud und Rahm verdünnen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Ziegelartig auf einer flachen Platte anrichten, dabei zwischen jede Scheibe etwas Sauce geben. Alles mit der restlichen Sauce decken. Zur Dekoration den Teller nach Belieben z.B. mit einigen Oliven, Kapern, hauchdünn geschnittenen Zwiebelringen etc. belegen und servieren.



Rezeptsammlung
Inforama,
Ressort Hauswirtschaft

www.inforama.ch

Tipps:

- Ciabatta-Brot dazu reichen.
- Den Fleischsud mit frischem Saison-gemüse und Kräutern zu einer leichten Sommer-Suppe weiterverwenden.

