

Putenbrust in Thunfischsauce



Zutaten für vier Personen:

400 g geräucherte Putenbrust,
dünn aufgeschnitten

Marinade:

150 g Thunfisch naturell

2 TL Sardellenpaste

1 sehr frisches Eigelb
gemahlener weißer Pfeffer

125 ml Olivenöl

125 ml Hühnerbrühe (alternativ
Gemüsebrühe)

1 EL Estragon-Essig, ersatzwei-
se Weißweinessig

2 EL Zitronensaft

1 Prise Salz

4 Cornichons

2 EL Kapern

Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Thunfisch, Sardellenpaste, 1 EL Kapern, 4 Cornichons in einem hohen Kunststoffbecher vermengen.

2. 1/8 Liter Hühnerbrühe hinzugeben, dann alles mit dem Schneidestab pürieren.

3. Eigelb unterrühren.

4. Salzen, pfeffern.

5. Öl zuerst in Tröpfchen, dann in dünnem Strahl zugießen, rühren.

6. Essig und Zitronensaft zugeben, rühren.

7. Fleisch in dünne Scheiben schneiden, in weiße Auflaufform geben,

mit Marinade beträufeln und Kapern zugeben.

8. Mindestens 2 Stunden ziehen lassen. (Kann auch gut im Kühlschrank über Nacht geschehen).

Hinweise:

Ersatz für Vitello tonnato, geeignet für Gasteessen oder Buffet.

Dazu italienisches Weißbrot und einen trockenen Weißwein.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 135 min, Vorspeisen, Partygerichte, kaltes Buffet, Fleisch, Geflügel, Pute, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.07.2024