

Tims Tonnato

Fisch-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 1 Dose Thunfisch
- » 125g Crème fraîche
- » 1-2TL Zitronensaft
- » Salz & Pfeffer
- » 12x40g Kalbsschnitzel
- » 4EL Olivenöl
- » 20 Kapern
- » 600g Cocktailtomaten
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 2 Zwiebel(n)
- » 1/2Bd. Basilikum

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Thunfisch abtropfen lassen und mit der Crème Fraîche und etwas Olivenöl und Zitronensaft glatt pürieren. Salzen und pfeffern. Kalt stellen.

2. Die Kalbsschnitzel sehr dünn klopfen, salzen und pfeffern und in 2 Esslöffel Olivenöl von jeder Seite bei hoher Hitze 30 Sekunden braten. Kurz abtropfen lassen und auf eine Platte geben.

3. Die Kapernäpfel in feine Streifen schneiden Die Tomaten vierteln. Knoblauch hacken. Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Restliches Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen.

4. Die Kapernäpfel und die Tomaten dazugeben, salzen und pfeffern und bei mittlerer Hitze etwa 3-4 Minuten dünsten. Die Kapernäpfel untermischen. Basilikum grob zerreißen und untermischen. Die Thunfischsauce auf dem Fleisch verteilen und das Kapernragout darüber geben.

angelegt am: 27.01.2006

Rezept-Nr: 1960

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke