

Putello Tonnato

Eine leckere Campingvariante im Vergleich zum Original mit Kalbfleisch ist meine Variation des "Putello Tonnatos" mit geräucherten Hähnchenbrustscheiben aus dem Kühlregal. Schnell zubereitet und ausgesprochen lecker.



Zutaten für 3 Personen:

2 Kl Packungen geräucherte Hähnchenbrust in Scheiben
2 Dosen Thunfisch
5 Sardellenfilets
5 TL Kapern
Kapern zum Dekorieren
2 Eigelb (möglichst frisch)
100ml Olivenöl (mild!)
1 TL Senf
1 Zitrone (ausgepresst)
Salz, weißer Pfeffer

1. Eier trennen
2. Eigelb in einen hohen Mixbecher geben, nach und nach das Olivenöl zugeben und alles mit dem Pürierstab zu einer Mayonnaise verarbeiten
3. Die restlichen Zutaten (bis auf den Zitronensaft) dazugeben und mit dem Pürierstab weiter pürieren, bis eine sämige Sauce entstanden ist
4. Sollte die Sauce zu fest sein, kann sie mit etwas Brühe sämiger gemacht werden
5. Zitronensaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken (vorsichtig mit Salz, sofern bereits Brühe zum Strecken verwendet worden ist)
6. Hähnchenbrustscheiben kreisförmig auf Tellern verteilen und die Thunfischcreme darüber verteilen
7. Mit Kapern bestreut servieren

Dazu schmeckt frisches Ciabatta.

Die Portion sättigt ganz schön und kann daher für 3 Personen als Abendbrot oder auch für 4-5 Personen als Vorspeise gereicht werden.