



# VITELLO TONNATO



## QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** Veal, cooked with white wine, in dünne Scheiben geschnitten

## FÜR DIE SAUCE TONNATO

**250 g** QimiQ Base crème

**200 g** Thunfisch Konserve in Öl

**15 g** Anchois à l'huile, en conserve et égouttés

**20 g** Câpres

**25 ml** Jus d'un citron

**25 ml** Vinaigre balsamique

**25 ml** Olivenöl Extra Vergine\_Huile d'olive extra vergine

Sel et poivre

## ZUM GARNIEREN

Câpres

Cresson

## PRÉPARATION

1. Für die Sauce tonnato ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
2. Geschnittenen Kalbfleischscheiben dekorativ auf einen Teller legen und mit der Sauce überziehen.
3. Mit Kapern und Kresse garnieren.