



VITELLO TONNATO



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

500 g Kalbfleisch, in Weißwein gekocht, in dünne Scheiben geschnitten

FÜR DIE SAUCE TONNATO

500 g QimiQ Base crème

400 g Thunfisch Konserve in Öl, égoutté

30 g Anchois à l'huile, en conserve et égouttés

40 g Câpres

50 ml Jus d'un citron

50 ml Vinaigre balsamique

50 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.