

Antipasti-Teller

Für 2 Personen

8 Scheiben Kalbsbraten	1 EL Kapern, eingelegt	170 g Thunfisch, ohne Öl
170 g Thunfisch, in Öl	2 Jacobsmuscheln	200 g Ölsardinen
4 Scheiben Räucherlachs	4 Sardellenfilets	6 Stangen Spargel, grün
250 g Kidneybohnen	2 Stiele Bohnenkraut, frisch	1 Zehe Knoblauch
2 Zitronen, unbehandelt	1 Bund Petersilie, kraus	1 Bund Schnittlauch
2 Scheiben Ciabatta	5 Eier	2 Wachteleier
3 EL Mayonnaise	2 EL saure Sahne	2 TL Zucker
4 EL Olivenöl	3 EL Sonnenblumenöl	3 TL Weißweinessig
1 EL Granatapfelessig	1 TL Butter	1 TL Butter, gesalzen
Zitronenpfeffer	Pfefferkörner, rot	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 100 Grad Oberhitze vorheizen. Für das Vitello Tonnato die Zitronen halbieren und auspressen und die Wachteleier kochen. Den Thunfisch ohne Öl, die Sardellenfilets, zwei Eier, zwei Esslöffel Olivenöl, einen Teelöffel Weißweinessig und den Zitronensaft im Standmixer pürieren. Die Masse auf den Braten geben und anschließend mit den Kapern und den gekochten Wachteleiern garnieren. Für das Ciabatta mit Sardinenpaste die Brotscheiben kurz im Backofen anrösten. Einen Zweig Petersilie zupfen, klein hacken und die Ölsardinen zerdrücken. Beides zusammen mit dem Zitronenpfeffer, Salz und einem Esslöffel Olivenöl vermischen und auf den Brotscheiben verteilen. Für den grünen Spargel mit Kräutersoße die übrigen Eier hart kochen. Dann die Spargelstangen von den holzigen Enden befreien und in Wasser mit dem Zucker, Salz und der Butter sieben Minuten köcheln lassen. Für die Soße die restliche Petersilie, den Schnittlauch, die hart gekochten Eier, die Mayonnaise und die Saure Sahne im Mixer pürieren und mit dem übrigen Weißweinessig, dem Sonnenblumenöl, Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Anschließend die Kräutersoße kalt stellen. Für den Bohnen-Thunfischsalat die Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln, den Thunfisch zerkleinern und das Bohnenkraut hacken. Dann den Knoblauch mit den Kidneybohnen, dem Thunfisch, dem Großteil des Bohnenkrauts, dem restlichen Olivenöl und dem Granatapfelessig vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Salat in Dessertringen anrichten und mit dem restlichen Bohnenkraut garnieren. Für die Jacobsmuscheln in Räucherlachs die Muscheln in der gesalzenen Butter kurz anbraten, dann in den Lachsscheiben einrollen und mit jeweils einem roten Pfefferkorn dekorieren.

Brigitte Enders am 06. Oktober 2009