

Vitello Tonnato a la Henssler

Für 2 Portionen

2 Lammlachse	100 g Thunfisch	1 TL Kapern
20 g Parmesan	1 Eigelb	$\frac{1}{2}$ Zitrone
Salz	Pfeffer	Öl
Senf		

Öl in einer Pfanne erhitzen. Lammlachse mit Pfeffer würzen und in die Pfanne geben. Das Ei trennen und anschließend das Eigelb mit etwas Senf in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen durchrühren. Nun noch etwas Öl und den Saft einer halben Zitrone darunter mischen. Thunfisch aus der Dose dazugeben und anschließend alles salzen und pfeffern. Die Kapern in die Sauce geben und etwas Parmesan darüber reiben. Das Lamm aus der Pfanne nehmen, nachdem es in der Pfanne durchgezogen ist. Anschließend in dünne Scheiben aufschneiden. Auf Tellern mit der Sauce anrichten und mit Pfeffer und etwas Zitronenschale garnieren.

Steffen Henssler am 23. 09. 2011