

Putella Tonnato

Zutatenliste:

½ TL	Salz
2	Lorbeerblätter
1	Zwiebel
1 EL	Bunte Pfefferkörner
100ml	Weißwein
500ml	Wasser
1 EL	Gemüsebrühe
600g	Putenbrust- oder -schnittel
180ml	Rapsöl
1	Ei
1 TL	Zitronensaft
2 TL	Senf, nicht süß
2 Prisen	Pfeffer
½ TL	Salz
3	Sardellenfilets, abgetropft
1 Dose	Thunfisch in Lake, abgetropft
25g	Kapern
½ Bund	Schnittlauch



Zubereitung:

1. Salz, Lorbeerblätter, Zwiebel, Pfefferkörner, Weißwein, Wasser und Gewürzpaste in einen Topf geben und zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen.
2. Putenbrust oder Putenschnittel in den Sud geben und etwa 3 Stunden ziehen lassen.
3. Ei, Zitronensaft, Senf, Pfeffer, Salz, Sardellenfilets, Thunfisch und 40g der Garflüssigkeit mit einem Mixstab bzw. der Küchenmaschine zerkleinern, dann langsam das Öl zugeben und dabei ständig rühren. Anschließend die Soße abschmecken und auf einer großen Platte oder ähnlichem verteilen.
4. Putenbrust oder Putenschnittel in sehr dünne Scheiben schneiden (etwa 2mm), in die Soße legen bzw. darauf verteilen, mit Kapern und Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.

Dazu passt ein Weißbrot oder Pellkartoffeln