

Pollo tonnato

Vor- und zubereiten: ca. 40 Minuten

3 Pouletbrüstli

5 dl Gemüsebouillon

1 Rüebli, in Stücken

1 Zwiebel, geschält, halbiert

2 Lorbeerblätter

Thon Sauce

1 frisches Eigelb

1 EL Zitronensaft

3 EL Sonnenblumenöl

1 Dose Thon in Salzwasser (ca. 200g), abgetropft, zerzupft

2 EL Kapern, abgetropft



Zusammen in einer Pfanne aufkochen, Pouletbrüstli begeben, Hitze reduzieren, bei kleinster Hitze ca. 20 Minuten ziehen lassen. Pfanne von der Platte nehmen, Poulet im Sud etwas abkühlen.

in einer Schüssel gut verrühren. Öl tropfenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben, bis eine dickliche Masse entsteht. Rest nach und nach darunter rühren, in einen Messbecher geben.

begeben, fein pürieren.

Servieren: Poulet aus dem Sud nehmen, schräg in ca. 3mm dicke Tranchen schneiden. Fächerartig auf Teller anrichten, Sauce darauf verteilen.

Mit Kapern und Zitronenscheiben garnieren.

Dazu passt frischgebackenes Brot und Salat.