

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2014»

Antipasti Gemüse mit Vitello Tonnato & Melonen

Vorspeise von Janine Fischer

Antipasti

- 1 Aubergine
- 2 Zucchini
- 3 Paprikaschoten
- 4 getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt
- Salz, Pfeffer
- Rosmarin, Thymian
- 3 ganze Knoblauchzehen
- Olivenöl

Vitello Tonnato

- 200 g Thon aus der Dose
- 100 g Mayonnaise
- 80 g Cream Cheese (Dänischer Doppelrahmfrischkäse)
- 2 EL Zitronensaft
- 4 EL Bouillon
- Etwas Mineralwasser
- Salz, Pfeffer
- 600 g gekochter Kalbsbraten, in feinen Scheiben
- 4 Melonenschnitze, zur Garnitur
- frischer Thymian, zur Garnitur
- kleine Brötli, nach Belieben

Zubereitung

Für das Antipastigemüse Ofen auf 250 °C vorheizen. Das frische Gemüse rüsten und in grobe Stücke schneiden. Leicht salzen und pfeffern und auf ein Blech geben. Rosmarin, Thymian und Knoblauchzehe dazugeben, mit Olivenöl grosszügig beträufeln und für 10 Minuten backen.

Für das Vitello Tonnato Thon, Mayonnaise, Cream Cheese, Zitronensaft und Bouillon in einem Standmixer gut pürieren. Mit einem Spritzer Mineralwasser verdünnen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten die Kalbsbratenscheiben auf 4 Teller schön anrichten. Die Thonmasse darübergeben und im Kühlschrank ca. 1 Stunde ziehen lassen. Vor dem Servieren mit dem Antipastigemüse aus dem Ofen, den getrockneten Tomaten und Melonenschnitzen ausgarnieren, nach Belieben mit etwas Pfeffer abschmecken. Mit einem Brötchen und frischem Thymian servieren.