



Coniglio tonnato.

(dünne Scheiben – Kaninchenrollbraten)

Dünne kalte Scheiben auf Teller anrichten,
mit Sauce garnieren.

Zubereitung Sauce; 200 gr. Thon, 3 El. Mayonnaise
 1 El. Kapern (gehackt.) ½ Zitrone (Saft)
 2 El. Essig, (ev. bis 4 El.)
 2 dl. Olivenöl

würzen mit Salz, Pfeffer und Paprika,
zum verfeinern ca. 3 – 5 El. Sauer Halbrahm.
Alle Zutaten zu einer cremigen Sauce rühren.

Sauce 1/3 auf Fleisch verteilen, mit Salatblatt, Cerritomaten,
Gurken etc. garnieren.