

Hier findest du das Rezept für unser Kalbstatar Tonno Tonato

Kalbstatar Tonno Tonato

Zutaten:

300g Kalbsfleisch, Hüfte, Rücken, Filet oder Semerrolle (Frisch vom Metzger des Vertrauens)

1 Dose Thunfisch in Lake

½ rote Zwiebel

Salz, Pfeffer

1 EL Mayo

2 EL Creme Fraiche

1 EL Kapern

Knoblauch

Olivenöl

1 Spritzer heller Balsamicoessig

Saft von einer halben Zitrone

Petersilie

Zubereitung:

Das Fleisch in Feine Kleine Würfel schneiden

Zwiebeln in Würfel schneiden, die Kapern, den Knoblauch und die Petersilie hacken
Zutaten vermengen und abschmecken.