

Vitello tonnato Langenhorner Art

Zutaten (für 4 Personen):

- 100 g frisches Thunfischsteak
- 100 g Kalbssteaks
- 250 g Frischkäse
- 1/2 Mango
- 3 g frischer Ingwer
- 3 g frischer Knoblauch
- 5 große Kapern
- 1 Süßkartoffel
- 2 festkochende Kartoffeln
- 1 TL Sojasoße
- 1 EL Butterschmalz
- Salz

Kartoffeln und Süßkartoffel schälen und in gleich dünne etwa 8 cm lange Streifen schneiden. Mit 1 EL Butterschmalz bei mittlerer Hitze in einer Pfanne anschwitzen. Dann das Thunfischsteak von beiden Seiten je nach Dicke 30 bis 50 Sekunden anbraten und ruhen lassen.

Für die Thunfischcreme den Ingwer, Knoblauch und die Kapern fein hacken und die Mango würfeln. Alles zusammen in eine Schüssel geben. Den Thunfisch klein schneiden und mit dem Frischkäse ebenfalls in die Schüssel geben. Alles gut durchrühren und mit der Sojasoße abschmecken.

Das Kalbssteak von beiden Seiten scharf anbraten und ruhen lassen. Diesen Vorgang zwei- bis dreimal wiederholen, je nach Dicke des Steaks. Leicht salzen.

Die Kartoffelsticks leicht salzen und abwechselnd mit den Süßkartoffelsticks auf dem Teller anrichten. Das Kalbssteak darüber drapieren und mit der Thunfischcreme bestreichen.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Letzter Sendetermin: 15.01.2019

Koch/Köchin: Dave Hänsel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen