



Marinierte Kalbsschulter mit Thunfischcreme

Zutaten (für vier Personen)

700 g gekochte Kalbsschulter
Saft von 1 Zitrone
1 Zweig Zitronenthymian
1 TL Ingwer fein gewürfelt
2 EL Olivenöl
2 Kopf Baby-Romanasalat
12 Kirschtomaten

250 g Thunfisch in eigenem Saft
1 EL Schmand
1 EL Sahne
feine Würfel von 1/4 Salatgurke

Garnitur:

2 EL Balsamico-Sirup
12 Stielkapern
2 Zweige Thymian

Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 35 Minuten)

Gekochte Kalbsschulter in dünne Scheiben schneiden und auf einer Glasplatte rundum auflegen. Zitronensaft mit fein geschnittenem Zitronenthymian, fein gewürfeltem Ingwer und Olivenöl gut verrühren. Mit dieser Marinade die Kalbsschulterscheiben überziehen, rund eine Stunde einziehen lassen, zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Vom Thunfisch den Saft ablaufen lassen, mit Schmand und Sahne im Mixer fein pürieren, in eine Schüssel geben, Salatgurkenwürfel mit unterziehen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Baby-Romanasalat aufblättern, säubern, auf die Glasplatte als Bett auflegen. Marinierte Schulterscheiben darauf verteilen, mit Thunfischsauce überziehen, mit Balsamicosirup beträufeln und zum Schluß mit Stielkapern, Thymian und Kirschtomaten garnieren.

Nährwerte pro Portion

408 kcal - 13 g Fett - 67 g Eiweiß - 5 g Kohlenhydrate - 0 BE

Dieses Gericht ist glutenfrei und eifrei.