

# Amuse geule

## Vitello Tonnato

für 4 Portionen

1 kg Kalbfleisch in leicht gesalzenem Wasser mit grob zerkleinertem Suppengemüse und Weißwein langsam zum Kochen bringen. Nun die Hitze reduzieren und das Fleisch etwa 1 1/2 Stunden leicht ziehen lassen. Im Sud abkühlen lassen.

Für die Sauce 4 Eigelb verrühren und 125 ml Öl im dünnen Strahl untermixen. Dann noch weitere 125 ml Olivenöl und etwas Zitronensaft nach und nach dazugeben. Es entsteht eine Mayonnaise.

2 Dosen Thunfisch in Öl mit 3 Anchovisfilets und ein paar Kapern pürieren, dabei etwas Mayonnaise dazugeben. Die Masse durch ein Sieb streichen und mit der restlichen Mayonnaise verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das abgekühlte Fleisch in sehr dünne Scheiben aufschneiden, auf kleine Holzspießchen stecken, auf einer großen Platte anrichten und in die Mitte ein Schälchen mit der Sauce geben. Evtl. mit einigen Kapernäpfeln garnieren.

## Gamba-Spieße

Gambas leicht salzen, garen, auf Holzspieße stecken und auf einer Platte anrichten.

Dazu Kräuter-Aioli und Limetten-Miso-Mayonnaise reichen.

### Kräuter-Aioli

Aioli aus 3 Eigelb, 3 Zehen Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Senf und 250 ml Öl zubereiten. Schnittlauch und Basilikum fein hacken und unterheben.

### Limetten-Miso-Mayonnaise

Auf 2 El Mayonnaise  $\frac{1}{2}$  Tl Misopaste geben und mit Limettensaft abschmecken.

## Ceviche

Ceviche ist ein Nationalgericht aus Peru.

Kabeljau in kleine Würfel schneiden und in einer flachen Auflaufform mit reichlich Limettensaft, Salz und Pfeffer marinieren. Die Form in den Kühlschrank stellen. Durch die Säure denaturiert das Eiweiß im Fisch, so dass er leicht gegart wird und nicht mehr roh schmeckt.

Folgende Zutaten sehr fein schneiden:

Zwiebel, Knoblauch, Chili, Korianderblätter. Diese mit dem Fisch (vorher aus der Marinade nehmen) mit Salz, Pfeffer, Weißweinessig, Olivenöl und Limettensaft vorsichtig vermischen. Man kann auch gehäutete Tomatenwürfel zugeben. Nochmals 10 min bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.

Dünne Bauernbrotscheiben leicht rösten und mit Ceviche belegt servieren.

Mit einem Korianderblatt garnieren.