

# Vitello Tonnato à la Henssler

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/09/26/vitello-tonnato-a-la-henssler/](https://happy-mahlzeit.com/2019/09/26/vitello-tonnato-a-la-henssler/)

## Zutaten für 2 Personen:

- 2 Lammlachse
- 100g Thunfisch (aus der Dose)
- 1 TL Kapern
- 20g Parmesan
- 1 Eigelb
- Saft 1/2 Zitrone
- Öl
- Senf
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Öl in einer Pfanne erhitzen. Lammlachse mit Pfeffer würzen und in die Pfanne geben.

Das Eigelb mit etwas Senf in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen durchrühren. Etwas Öl und den Zitronensaft darunter mischen. Den Thunfisch aus der Dose dazugeben, alles salzen und pfeffern. Die Kapern in die Sauce geben und etwas Parmesan darüber reiben.

Das Lamm aus der Pfanne nehmen, nachdem es in der Pfanne durchgezogen ist. Anschließend in dünne Scheiben aufschneiden, auf Tellern mit der Sauce anrichten und mit Pfeffer und etwas Zitronenschale garnieren.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 23.9.2011