

## **Rehkeule in Vintello Tonnato**

### **Kalte Vorspeise oder für das Büffet geeignet**

#### **Zutaten:**

Eine küchenfertige Rehkeule,  
ein Bund Suppengemüse,  
zehn Wacholderbeeren,  
ein Eßlöffel Senfkörner,  
ein Eßlöffel Pfefferkörner,  
vier Lorbeerblätter,  
Gartenkräuter,  
zwei Dosen Thunfisch im eigenen Saft,  
zwei Eigelb,  
ein Teelöffel Zitronensaft,  
zwölf Eßlöffel Olivenöl,  
Salz, Kapern zur Garnitur,  
drei Eßlöffel von der Fleischbrühe.

#### **Zubereitung:**

Die Rehkeule mit Wasser, dem Suppengemüse, den Gewürzen und den Kräutern zwei Stunden langsam kochen. Im Wasser abkühlen lassen. Thunfisch abgießen, in einem Rührtopf mit dem Mixer zu einer glatten Paste verrühren. Aus dem Eigelb und dem Öl eine Mayonaise rühren und die Fleischbrühe und Thunfischpaste unterrühren. Mit Salz und Zitronensaft würzen. Fleisch in dünne Scheiben schneiden, Vorspeisenteller mit Salat ausgarnieren, Fleisch und Sauce darauf anrichten. Dazu reicht man frisches Baguettebrot und einen leichten Chardonnay.

Guten Appetit wünscht Heike Heins