



# Keller's Rezeptdienst

Nr. 92	August	2010
Kalbsschnitzel an Tonnatosauce		

## ZUTATEN: für 8 Personen

3 Eigelb  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
4 dl Sonnenblumenöl  
4 Dosen Thunfisch (à ca. 155 g)  
4 EL Magerquark  
2–3 EL Zitronensaft  
16 kleine Kalbsschnitzelchen à 80 g  
2–3 EL Kapern  
Peterliblättchen  
Zitrone nach Belieben

## Zubereitung

1. Eigelb mit Salz und Pfeffer in einen hohen Rührbecher geben. Mit den Quirlen des Handmixers verrühren und das Sonnenblumenöl in einem feinen Strahl langsam zugeben, dabei kräftig rühren. Es entsteht eine Mayonnaise.
2. Thunfisch abtropfen lassen, zugeben und fein pürieren. Magerquark unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Kühl stellen.
3. Kalbsschnitzelchen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heissen Grillpfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten 2 Minuten braten. Peterliplättchen in restlichem Öl für 20 Sekunden braten, abtropfen lassen. Kalbsschnitzelchen auf Tellern mit der Thunfischsauce anrichten und mit Zitrone, Kapern und Peterli nach Belieben servieren.

**Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg**