

# Tacchino Salmato

(Tacchino = Truthahn | Salmato = Lachs)

## Zutaten für 5 Personen

1 kg Truthahnbrust im Ganzen  
(alternativ Putenbrust) am Vortag oder mit  
ausreichend Zeit zum Abkühlen vorbereiten

300 g Lachs (gegart und ausgekühlt)

2 Eigelb

100 ml Rapsöl

50 ml Olivenöl

2 EL Zitronensaft

1 EL Kapern

1 TL Senf

Salz & Pfeffer

2 Karotten

2–3 Brokkoli-Röschen

Kapernäpfel, Rucola und Granatapfel  
zum Garnieren

## Zubereitung

- 1 |** Die Truthahnbrust im Ganzen in leicht gesalzenem Wasser oder Fond sanft pochieren (ca. 30–35 Min.), bis sie gar, aber saftig ist. Abkühlen lassen (mehrere Stunden, am besten über Nacht), dann hauchdünn aufschneiden.
- 2 |** Für die Mayo zuerst Eigelb mit Senf, Öl, Salz und Pfeffer mixen.
- 3 |** Für die Lachs-Sauce im Tonno-Style den gegarten und ausgekühlten Lachs mit der frisch zubereiteten Mayo, Senf und Kapern fein mixen, bis eine cremige Sauce entsteht. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 |** Karotten geschält und im Ganzen in Salzwasser gar kochen, anschließend auf der Aufschnittmaschine hauchdünn aufschneiden. Den Brokkoli über eine Reibe Raspeln und kurz ohne Fett in der Pfanne anrösten.

## Anrichten

Auf einem großen Teller die dünnen Putenscheiben verteilen, die Lachssauce darauf verteilen. Das Tacchino Salmato mit Kapern, gerösteten Brokkoli, Rucola und aufgerollten Karotten garnieren.

GUTEN APPETIT

