

# Bioleks: Pollo Tonnato / Hühnerfleisch mit Thunfisch-Sauce

---

 [happy-mahlzeit.com/rezepte/bioleks-pollo-tonnato/](https://happy-mahlzeit.com/rezepte/bioleks-pollo-tonnato/)

## Zutaten:

- 2 doppelte Hühnerbrustfilets
- 2 Möhren
- 125 g Sellerieknolle
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zitrone
- ½ Bund Basilikum
- 3 EL Kapern
- 150 g Thunfisch aus der Dose
- 2 Eigelb
- 1 Zwiebel
- 125 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Zwiebeln pellen und vierteln. Möhren und Sellerie putzen, grob zerkleinern, mit 1/2 Liter Wasser aufsetzen und 15 Minuten mit Deckel kochen lassen.

Die Brühe leicht salzen und die Hühnerbrüste darin 15 -20 Minuten bei kleiner Hitze gar ziehen lassen.

Basilikum waschen, trocknen und sehr fein hacken. In einer Schüssel 2 Eigelb mit etwas Salz und 2 EL Zitronensaft verrühren, in den Mixer geben und in dünnem Strahl gleichmäßig das Olivenöl zugeben. Den Thunfisch und die Kapern ebenfalls hinzufügen und im Mixer pürieren.

Das Hühnerfleisch in dünne Scheiben schneiden, mit der Sauce überziehen und mit Basilikum bestreuen.

Schmeckt warm und kalt.

*Rezept: Alfred Biolek*

*Quelle: alfredissimo! 25.4.1997*

*Prominenter Gast: Wolfgang Menge*