

TIPP: Mit etwas frischer Kresse schmeckt das Sandwich noch besser.



Vinschgauer mit Vitello Trotato und Kapern

Für 10 Sandwiches:

.....

10 Vinschgauer, Art. 444

50 Scheiben Kalbsbratenaufschnitt

250 g Räucherforelle

1 Zitrone, unbehandelt

125 g Mayonnaise

200 g Crème fraîche

1 TL Dijonsenf

5 Stangen Sellerie

125 g Babyspinat

2 EL Kapern

20 ml Olivenöl

**Etwas Salz, Pfeffer und
Worcestersauce**

.....

- ➊ Forellenscheiben mit Mayonnaise, Crème fraîche, Senf, Worcestersauce, Salz, Pfeffer und dem Saft einer halben Zitrone zu einer geschmeidigen Sauce pürieren.
- ➋ Den Sellerie in feine Streifen schneiden, dann mit Babyspinat, Olivenöl, Salz, Pfeffer und dem Saft der anderen Zitronenhälfte einen Salat herstellen.
- ➌ Untere Brötchenhälften mit Salat, Bratenaufschnitt sowie der Forellensauce bestücken, mit den Kapern bestreuen und die Deckel aufsetzen.