

Vitello tonnato

Rezept:

Für das Kalbfleisch:

* ca. 400 g Kalbsoberschale oder Rücken, vom Metzger pariert

* Salz

* Pfeffer aus der Mühle

* Olivenöl zum Braten

* Rollbratenband zum Binden

Für die Thunfischsauce:

* 2 Eier

* 250 ml Rapsöl

* 120 g besten Thunfisch in Olivenöl

* 1 TL kleine Kapern in Meersalz

* 1 Sardellenfilet

* Limonensaft

* Salz

* Pfeffer aus der Mühle

Zum Garnieren:

* Limonenfilets von zwei Zitronen

* 20 Kapernäpfel

* 4 EL Schnittlauchröllchen

Das Kalbsfleisch mit dem Rollbratenband binden. Danach salzen und pfeffern. In Olivenöl von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 140°C ca. 20-30 Minuten garen.

Auskühlen lassen und in Klarsichtfolie im Kühlschrank mind. 2 Stunden kalt stellen. Das Fleisch aus der Folie nehmen und in dünne Scheiben aufschneiden.

Die zimmerwarmen Eier aufschlagen und mit dem Öl zu einer Mayonnaise aufschlagen. Den abgetropften

Thunfisch, die Kapern und das Sardellenfilet vorsichtig in die Mayonnaise mixen. Mit Limonensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein feines Sieb streichen.

Zum Anrichten das aufgeschnittene Fleisch auf 4 Tellern anrichten und mit der Thunfischsauce, Limonenfilets, Kapernäpfeln und Schnittlauch garnieren.

Tipp:

Füllt man die Thunfischsauce in kleine Spritzflaschen, kann man die Sauce wunderbar auf das Fleisch garnieren. Damit wird das Vitello tonnato etwas leichter und „ertrinkt“ nicht in der eigenen Sauce.