



Vitello Tonnato

10 Portionen

600g Kalbfleisch (Oberschale oder Nuss)

1 Stange Staudensellerie

1 Möhre

1 Zwiebel

1 Lorbeerblatt

2 Nelken

750 ml Weißwein

2 Eier

3 Sardellenfilets

1 Dose Thunfisch in Wasser

3 EL Kapern in Salz

2 Zitronen

2 EL Weinessig

200 ml Olivenöl

Salz

Pfeffer

- Staudensellerie in Scheiben schneiden
- Möhre schälen und in Scheiben schneiden
- Zwiebel pellen und in Würfel schneiden
- Gemüse, Lorbeerblatt, Nelken und Fleisch in eine Schüssel legen, mit dem Wein begießen und 24 Stunden marinieren
- Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden
- Kapern wässern
- Zitronen halbieren, 1 Hälfte auspressen, die anderen 3 Hälften in dünne Scheiben schneiden (zum Garnieren)

Das Fleisch mit der Marinade in einen Topf geben, 1 TL Salz und so viel Wasser zugeben, dass das Fleisch gerade bedeckt ist. Bei kleiner Hitze im offenen Topf 1 Stunde garziehen lassen. Im Sud erkalten lassen und einige (bis zu 24) Stunden kaltstellen. Für die Thunfischsauce Thunfisch, Sardellen, Eigelb und 2 EL Kapern, Zitronensaft und Essig in den Mixer geben und alles zu einer glatten Paste verarbeiten. Langsam das Olivenöl unterrühren, bis die Soße die gewünschte Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch auf der Maschine in dünne Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten, mit der Soße übergießen, mit Zitronenscheiben und den restlichen Kapern garnieren und wieder einige Stunden kaltstellen. Gut gekühlt servieren.

Dazu: Baguette oder Ciabatta und evtl. Kapernäpfel

Getränk: trockener Weißwein oder auch Rosé

Variante: Das Fleisch nur salzen, leicht pfeffern und Sous-vide garen

Quelle: Herkunft unbekannt

16-02-23