

Vitello tonnato

Fleisch und Fisch passen nicht zusammen? Vitello tonnato beweist das Gegenteil: fein tranchiertes Kalbfleisch mit einer pikanten Thon-Sauce und Kapern.

Für 4 Personen

Zutaten

1	Karotte
¼	Sellerie
½	Lauch
1	Zwiebel
1	Lorbeerblatt
1	Gewürznelke
800 g	Kalbfleisch am Stück, z. B. falsches Filet oder runder Mocken
2 TL	Salz
	Kapernäpfel für die Garnitur

Sauce:

1 Dose	rosa Thunfisch in Salzwasser à 80 g, abgetropft
60 g	Mayonnaise
6 EL	Bouillon, z. B. von Kalbssud
2 EL	Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer

Nährwerte pro Portion

Rezept: Janine Neininger

Fotos: Aurelia Schmid

Zubereitung

Am Vortag: Karotte und Sellerie schälen und in Würfel schneiden.

Lauch halbieren, waschen und in Streifen schneiden.

Zwiebel schälen und mit Lorbeerblatt und Nelke bestecken.

Alles mit dem Fleisch in eine grosse Pfanne geben. Mit soviel Wasser auffüllen, dass das Fleisch vollständig bedeckt ist.

Aufkochen und salzen. Bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde pochieren, die Flüssigkeit darf nicht kochen.

Vom Herd nehmen und das Fleisch im Sud erkalten lassen.

Am Zubereitungstag: Für die Sauce Thon kalt abspülen und abtropfen lassen.

Thon, Mayonnaise und Bouillon mit dem Stabmixer pürieren.

Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch trocken tupfen und mit einem scharfen Messer so dünn wie möglich in Tranchen schneiden.

Auf Tellern auslegen und mit der Thonsauce übergiessen. Mit Kapern bestreuen.

Zubereitungszeit

Zubereitung ca. 30 Min.

+ pochieren ca. 1 Std.

+ über Nacht auskühlen lassen

