

Rezept für Vitello Tonnato

(Marinierzeit 24 Stunden, Zubereitungszeit 1,5 Stunden, Abkühlzeit 2 Stunden)

für 4-6 Personen

Zutaten:

½ Knollensellerie
1 Karotte
1 Zwiebel
600 g Kalbsnuss
1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken
1 Flasche (0,75 l) trockener Weißwein
1 unbehandelte Zitrone
Salz, Pfeffer
1 Dose Thunfisch ohne Öl (Abtropfgewicht ca. 140 g)
2 Sardellenfilets
2 Eigelb
2 EL Weißweinessig
170 ml Olivenöl (mild)
2 EL Kapern
Saft von ½ Zitrone
1 EL Butter
4 EL Kapernäpfel (Dekoration)

So geht's

1. Knollensellerie, Karotte und Zwiebel schälen und grob zerteilen. Zusammen mit der Kalbsnuss in einen Topf geben. Lorbeerblatt und Gewürznelken zufügen. Weißwein angießen und abgedeckt ca. 24 Stunden im Sud kalt gestellt ziehen lassen, dabei einige Male wenden.
2. Fleisch und Sud mit so viel Wasser aufgießen, dass das Fleisch gerade so bedeckt ist und dann aufkochen. 1 TL Salz zugeben und bei geringer Temperatur im offenen Topf ca. 1 Stunde garziehen lassen, bis das Kalb innen rosa ist (ca. 65 °C Kerntemperatur). Im Sud abkühlen lassen. Die Zitrone heiß abwaschen, trocknen und die Schale fein abreiben.
3. Für die Sauce den Thunfisch abtropfen lassen. Sardellenfilets gut abspülen und trocken tupfen. In einem Standmixer Thunfisch, Sardellen, Eigelbe, Kapern,

Zitronensaft und Weinessig pürieren. Einige Esslöffel vom Kalbs Sud zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Olivenöl in einem dünnen Strahl langsam einlaufen lassen, bis eine sämige Sauce entstanden ist. Anschließend mit der Butter nochmal kurz aufmontieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Das Kalbfleisch aus dem Sud nehmen, abtropfen lassen und in möglichst dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben auf einem flachen Teller anrichten, Thunfischsauce darüber geben, Kapernäpfel und Zitronenabrieb darauf verteilen.