

Vitello tonnato

Für 4 Personen

Zutaten:

800 g Kalbfleisch (Nuss, lange Seite oder Schulter)

100 g Zwiebeln

50 g Sellerie

4 zerdrückte Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt

3 Sardellen in Öl

1 TL Kapern

100 ml Weißwein

Thunfischsauce:

200 g Thunfisch in Öl

100 ml Kochbrühe vom Fleisch

20 ml Essig

100 g Mayonnaise

Etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle

Weiteres

Kapern und Ketschup

Zubereitung:

Das Kalbfleisch von den Sehnen und Häuten befreien. Die Zwiebel und den Sellerie putzen, waschen und in kochendes Wasser geben. Das Kalbfleisch, die Pfefferkörner, das Lorbeerblatt, den Weißwein, die Sardellen, die Kapern und das Salz dazugeben und köcheln lassen. Anschließend das Kalbfleisch aus der Brühe nehmen und in kaltem Wasser auskühlen lassen.

Für die Thunfischsauce den Thunfisch gut abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit der Kochbrühe und dem Essig im Mixer pürieren und eventuell durch ein Haarsieb streichen. Die Mayonnaise dazu mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, dabei sollte beachtet werden dass die Sauce dünnflüssig sein soll. Die Kalbfleischscheiben auf dem Teller anrichten, mit der Thunfischsauce überziehen und mit Kapern (wenn gewünscht auch mit etwas Ketschup) garnieren. Man kann das Vitello tonnato auch mit Salzkartoffeln servieren.

