

Rezept

Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Ein Rezept von Kalbfleisch mit Thunfischsauce, am 23.04.2024

Zutaten

1 kg Kalbsnuss	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	1 Zwiebel
1 Möhre	1 kleine Stange Lauch
1 Selleriestange	4 EL Olivenöl
¼ l Kalbsfond	2 Sardellenfilets
40 g in Salz eingelegte Kapern	175 g Thunfisch in Öl (abgetropft)
2 Eigelbe	2 EL Weißweinessig
1 EL Zitronensaft	½ l Olivenöl
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6-8 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer einreiben.
2. Zwiebel, Möhre, Lauch und Sellerie schälen bzw. waschen und putzen, alles grob zerteilen. Das Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch mit dem Gemüse darin von allen Seiten kräftig braun braten.
3. Das Fleisch im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 1 ½ Std. braten, dabei immer wieder mit Kalbsfond und dem Bratensaft begießen. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen, in Alufolie wickeln und etwa 3 Std. abkühlen lassen.
4. Für die Sauce den Bratenfond durch ein feines Sieb in einen Topf gießen und auf etwa 4 EL einkochen und abkühlen lassen.
5. Sardellen und 30 g Kapern abspülen, mit Thunfisch, Eigelben, Essig und Zitronensaft im Mixer fein pürieren, dabei das Öl in dünnem Strahl einlaufen lassen. Den kalten Bratenfond unterrühren, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Das Kalbfleisch in dünne Scheiben schneiden, auf eine Servierplatte legen und mit der Sauce übergießen. Die übrigen Kapern kurz abspülen, trockentupfen und darüber verteilen.