

Rezept

Vitello tonnato mit Kalbsbraten-Aufschnitt

Ein Rezept von Vitello tonnato mit Kalbsbraten-Aufschnitt, am 30.09.2023

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 Dose Thunfisch in Öl (185 g Abtropfgewicht) | 4 EL kleine Kapern (aus dem Glas) |
| 2 Stängel Petersilie | 2-3 EL Zitronensaft |
| 4 EL Salatmayonnaise | 6 EL Kalbsfond (aus dem Glas; ersatzweise Instant-Gemüsebrühe) |
| Salz | Pfeffer |
| Zucker | 300 g Kalbsbraten-Aufschnitt |
| 1 Bio-Zitrone | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Den Thunfisch in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Kapern ebenfalls abtropfen lassen, die Hälfte davon fein hacken. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter fein schneiden.
2. Thunfisch mit 2 EL Zitronensaft, Mayonnaise und Fond im Mixer (oder in einem hohen Mixbecher mit dem Stabmixer) fein pürieren. Gehackte Kapern und die Petersilie untermischen und die Sauce mit Salz, Pfeffer, übrigem Zitronensaft und 1 Prise Zucker abschmecken.
3. Den Kalbsbraten-Aufschnitt auf vier Tellern anrichten. Die Thunfischsauce darauf verteilen und die übrigen Kapern daraufstreuen. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, in Schnitze oder Scheiben schneiden und das Vitello tonnato damit garnieren. Dazu passt knuspriges Ciabatta und ein fruchtiger Weißwein.