

Rezept

Vitello tonnato mit Thunfischsauce

Ein Rezept von Vitello tonnato mit Thunfischsauce, am 04.12.2024

Zutaten

- | | |
|--|-------------------------------|
| 1 Stück Kalbfleisch aus der Keule (ungefähr 600 g, Nuss, Hüfte oder Oberschale, aber in jedem Fall in einem kompakten Stück und ohne Knochen) | 1 Zwiebel |
| 2 Möhren | 2 Gewürznelken |
| $\frac{1}{4}$ l trockener Weißwein | 2 Stangen Sellerie |
| Salz | 1 Bund Petersilie |
| 4 in Öl eingelegte Sardellenfilets | 2 Lorbeerblätter |
| 100 ml kaltgepresstes Olivenöl | 1 Dose Tunfisch im Sud |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle | 1 ganz frisches Eigelb |
| | 1 EL Zitronensaft |
| | 2 EL kleine Kapern |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6-8 zum Einstimmen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Kalbfleisch unter kaltes Wasser halten, trockentupfen. Größere Fettstücke wegschneiden.
2. Zwiebel schälen und halbieren. Gewürznelken in eine Hälfte stecken. Sellerie waschen, Möhren schälen, beides in grobe Stücke schneiden. Petersilie kalt abspülen und trockenschwenken, mit Gemüse, Zwiebel, Wein und $\frac{1}{4}$ l Wasser in einen großen Topf füllen. Lorbeerblätter dazu, kräftig salzen und alles zum Kochen bringen.
3. Das Fleisch ins kochende Wasser legen – so bleibt das Fleisch schön saftig. Aus dem gleichen Grund die Hitze jetzt drastisch reduzieren – eventuell den Topf kurz vom Herd ziehen. Das Fleisch bei schwacher Hitze und halb aufgelegtem Deckel – Kochlöffel dazwischenlegen – ungefähr 45 Minuten ziehen lassen. Im Sud abkühlen lassen.
4. $\frac{1}{8}$ l Sud abmessen. Tunfisch abtropfen lassen, mit dem Sud pürieren. Sardellen abtropfen lassen, in eine Schüssel legen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Eigelb dazurühren. Nach und nach ganz wenig Öl dazutropfen lassen und mit dem Schneebesen immer gut durchrühren. Wenn das Ganze anfängt, wie Mayonnaise auszusehen, kann man etwas mutiger werden mit dem Ölfluss.
5. Tunfisch untermischen, Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Kapern abtropfen lassen, untermischen.
6. Das Fleisch aus dem Sud heben, mit einem superscharfen Messer in feine Scheiben schneiden. Scheiben auf einer großen Platte auslegen. Sauce großzügig drüber laufen lassen, basta!